

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Wafel crème brûlée</i> een verrassende combinatie, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
<i>Tarte tatin</i> omgekeerd gebakken appeltaartje met kaneel ijs	9. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> met boerenjongens ijs	9. ⁵⁰
<i>Loco choco</i> chocoladecake met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> 3 bollen boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	9. ⁵⁰
<i>Boerenjongens coupe</i> 3 bollen boerenjongens ijs met rum, rozijnen en slagroom	9. ⁵⁰

ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	9. ⁵⁰
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	9. ⁵⁰
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	9. ⁵⁰

TIP:

GEEF EENS EEN
DINERBON CADEAU!

IN TE LEVEREN BIJ LOCO,
TOSCANA & CUBANOS



etenendrinken

LOCO MENU

ALTIJD
genieten



De pure smaak van eenvoud

met 't beste van de bakker, slager en groenteman uit de buurt.

De beste ingrediënten, vaak uit onze eigen Achterhoek vormen samen met het vakmanschap van onze koks, de basis voor de heerlijke gerechten van Loco. Met passie en bezieling haalt onze keukenbrigade de rijke en pure smaken en het beste uit ieder gerecht naar boven.

Door de combinatie van juiste recepturen, mooie producten en de liefde voor het vak blijven we steeds op zoek naar de meest echte smaakbeleving. Niet te veel opsmuk maar simpele,

pure gerechten waarbij het gaat om de juiste balans zodat de smaakbeleving het meest tot zijn recht komt. Zo hebben we onze kaart afgestemd op onze specialiteiten en doen we de dingen waar we goed in zijn. Ongecompliceerde, rustieke gerechten laten je genieten van echte, eerlijke kwaliteitsproducten. Dat is nou de bourgondische, rijke smaak van Loco. En dat proef je, eet smakelijk!

U kunt ook bij ons:
- overnachten
- catering op locatie
- foodtruck op locatie
- feesten & partijen
- bijeenkomsten
- vergaderingen

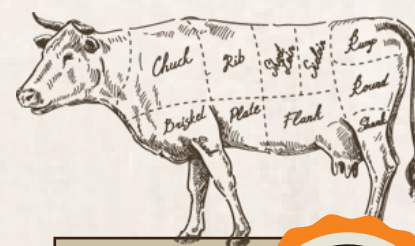


EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

De stoomtrein is inmiddels vervangen door de diesel locomotief. Maar de sfeervolle horecalocatie aan het spoor is sinds 1932 nauwelijks veranderd. Bij aankomst heeft het uitnodigende karakteristieke pand nog steeds de aantrekkingskracht van een warme deken.

Het trefpunt van de Achterhoek! Zo staat het in de geschiedenis geschreven, dat maakt deze locatie sinds jaar en dag de plek voor een succesvol verblijf.

We beten u van harte welkom!



Al ons rund-, varkens- en kippenvlees komt van lokale boerderijen uit onze streek. Achterhoekse kwaliteit, waarvan we weten waar het vandaan komt.

Dus van boer tot slachterij en slagerij hebben we het beste vlees voor u geselecteerd. **Eerlijk is heerlijk!**



Een bezoek aan Loco is dan ook meer thuis-komen, waar je omarmt wordt door het gezellige interieur en de hartelijke mensen die er werken. Een ambiance waarbij het lijkt alsof de tijd heeft stilgestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.



TO SHARE

Nacho's  /m met gesmolten cheddar, rendang, crème fraîche en chilisaus	15. ⁷⁵
Knoflookbrood  gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas	11. ⁵⁰
Bruschetta  gegrilde broodjes met knoflook en een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa	12. ⁵⁰
Broodplankje  met diverse sausjes en tapenades	2 personen 5. ⁹⁵ 4 personen 8. ⁹⁵

★ ONZE SOEPEN ★

Hollandse tomatensoep  /m met ouderwetse gehaktballetjes	8. ⁰⁰
Doesburgse mosterdsoep  /m met uitgebakken spekjes en bosui	8. ⁰⁰
Franse uiensoep van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas	8. ⁰⁰
Goulashsoep de echte Hongaarse	8. ⁰⁰

SALADES & MEER

Loco shrimp salad garnalen, mesclun sla, komkommer, tomaat en miso mayo	16. ⁵⁰	Flammkuchen  /m met crème fraîche, geweekte asperges, Achterhoekse ham, eitje, rucola en oude kaas	15. ⁵⁰
Caesar salade  /m romaine salade, geroosterde kip, ei, bacon, parmezaanse kaas, brood croutons, ansjovis en Caesar dressing	16. ⁵⁰	Flammkuchen kip  /m met bbq-saus, kipdij, paprika, rode ui, jonge kaas en rucola	15. ⁵⁰
Salade Camembert  camembert uit de oven met mesclun salade, walnoten, honing, komkommer en tomaat	16. ⁵⁰		

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK

WARMER VOORGERECHTEN

Champignons in bierbeslag  gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, met knoflooksaus	16. ⁰⁰
Pittige gamba's pittig gebakken gamba's in roomsaus	16. ⁵⁰
Beefrolletjes gevuld met knoflook, bosui en teriyaki	16. ⁰⁰



ONZE CARPACCIO'S

Ossenbaas carpaccio met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola	16. ⁰⁰
Loco carpaccio met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola	17. ⁰⁰
Gerookte zalm carpaccio met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola	16. ⁵⁰
Oosterse carpaccio met sesam-sojadressing, bosui, gebakken uitjes en rucola	17. ⁰⁰
Drie kleuren Hollandse biet  met feta, geroosterde tuinbonen, komkommer, rode ui en rucola	16. ²⁵
Achterhoekse beantri ham met burrata, tomatensalsa, balsamico siroop en rucola	17. ⁰⁰

ONZE BURGERS

Al onze burgers zijn ambachtelijk gemaakt van 100% puur rundvlees. De burgers worden standaard medium gebakken, geserveerd met een brioche bol, verse friet en onze eigen Loco mayo.

Classic burger runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar	22. ⁵⁰
Spicy crispy chicken burger burger met sla, pittige joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar	23. ⁵⁰

Cheese burger runderburger 200 gram met brie, sla, relish, tomaat, rode ui, augurk en cheddar	24. ⁵⁰
--	-------------------

Vega(n)burger  vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq-saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar	24. ⁵⁰
---	-------------------

Loco burger runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje	24. ⁵⁰
---	-------------------

Boeren burger runderburger 200 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar	24. ⁵⁰
--	-------------------

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

onze steaks

Ossenhaas tournedos classic ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus	33. ⁵⁰
Ossenhaas tournedos rendang ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigengemaakte rendang	35. ⁵⁰
Ossenhaas tournedos peper ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus	33. ⁵⁰
Dry aged steak van de week wisselend aanbod uit onze dry aged kast	dagprijs
Ossenhaas tournedos champignon ossenhaasbiefstuk 200 gram met een klassieke champignons roomsaus	33. ⁵⁰

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus	26. ⁵⁰
---	-------------------

Spareribs 'best in town' keuze uit mild of spicy huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes	27. ⁵⁰
--	-------------------

Bio schnitzel Jäger style met gebakken uien, champignons, spek, gebakken spiegeleitje en pepersaus	27. ⁵⁰
---	-------------------

Achterhoekse vegetarische curry  met naanbrood vegetarische curry boordevol groenten, geserveerd met warm naanbrood en basmatirijst	26. ⁵⁰
--	-------------------

Schelvis met appelstroop, zeekraal en zoete aardappelpuree	27. ⁵⁰
---	-------------------

Loco mix grill spareribs, kipdij, ossenhaas, mini burger	30. ⁵⁰
---	-------------------

Oma's stoofpotje Achterhoekse runderstoof met paddenstoelen en een uitgebreid garnituur	26. ⁷⁵
--	-------------------

Spaghetti burrata  spaghetti pesto, cherry tomaten, burrata en verse basilicumblaadjes	26. ⁵⁰
--	-------------------

Chef's special verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef	dagprijs
--	----------

Pork rib roast 250 gr thomahawk van het varken, gegrild met tijmjus, zoete aardappelpuree en gekonfijte uien	26. ⁵⁰
---	-------------------

BRISKET
250 GRAM

Onze slow-cooked brisket is perfect bereid om een onvergetelijke smaakervaring te bieden. Een mals stuk vlees dat smelt op de tong, met een perfecte balans tussen vet en magerheid.

34.⁵⁰