

ONZE DESSERTS

Monchou huisgemaakt met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
Loco Coupe 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	9. ⁵⁰
Wafel crème brûlée een verrassende combinatie, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
Pornstar Panna Cotta met slagroom, passievrucht en merengue (met alcohol)	9. ⁵⁰
Loco appeltaart met boerenjongens ijs	9. ⁵⁰
Zomerse aardbeien cheesecake Met een krokante bodem, boerenijs en slagroom	9. ⁵⁰
Dame blanche, u kent haar wel! 3 bollen boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	9. ⁵⁰
Boerenjongens coupe 3 bollen boerenjongens ijs met rum, rozijnen en slagroom	9. ⁵⁰

ONZE KOFFIE'S

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

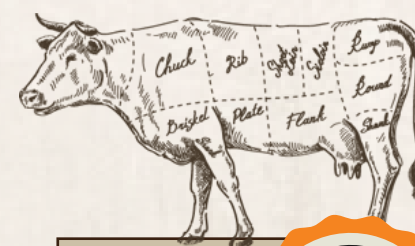
De stoomtrein is inmiddels vervangen door de diesel locomotief. Maar de sfeervolle horecalocatie aan het spoor is sinds 1932 nauwelijks veranderd. Bij aankomst heeft het uitnodigende karakteristieke pand nog steeds de aantrekkingskracht van een warme deken.

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!



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 stil-gestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.



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!

Heerlijk
Eerlijk!

TO SHARE

Nacho's /m 15.⁷⁵
met gesmolten cheddar, rendang, crème fraîche en chilisaus

Knoflookbrood  11.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas

Bruschetta  12.⁵⁰
gegrilde broodjes met knoflook en een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa

Broodplankje  2 personen 5.⁹⁵
met diverse sausjes en tapenades 4 personen 8.⁹⁵

★ ONZE SOEPEN ★

Hollandse tomatensoep /m 8.⁰⁰
met ouderwetse gehaktballetjes

Doesburgse mosterdsoep /m 8.⁰⁰
met uitgebakken spekjes en bosui

Franse uiensoep 8.⁰⁰
van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas



WARME VOORGERECHTEN

Champignons in bierbeslag  16.⁰⁰
gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, met knoflooksaus

Gamba's in knoflookolie 16.⁵⁰
gebakken gamba's in knoflookolie

Beefrolletjes 16.⁰⁰
gevuld met knoflook, bosui en teriyaki



ONZE CARPACCIO'S

Ossenbaas carpaccio 16.⁰⁰
met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola

Loco carpaccio 17.⁰⁰
met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola

Gerookte zalm carpaccio 16.⁵⁰
met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola

Tomatencarpaccio  16.²⁵
met burrata, basilicum, olijfolie en zwarte peper

Achterhoekse beantri ham 17.⁰⁰
met burrata, tomatensalsa, balsamico siroop en rucola

SALADES & MEER

Vissalade 16.⁵⁰
garnalen, gerookte zalm, mesclun, komkommer, tomaat, rode ui en miso mayo

Caesar salade /m 16.⁵⁰
romaine salade, geroosterde kip, ei, bacon, parmezaanse kaas, brood croutons, ansjovis en Caesar dressing

Salade Camembert  16.⁵⁰
camembert uit de oven met mesclun salade, walnoten, honing, komkommer en tomaat

Flammkuchen bacon en brie /m 15.⁵⁰
met creme fraîche, gedroogde zonnebloempitten en rucola

Flammkuchen kip /m 15.⁵⁰
met bbq-saus, kipdij, paprika, rode ui, jonge kaas en rucola

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 22.⁵⁰
runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar

Spicy crispy chicken burger 23.⁵⁰
burger met sla, pittige joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar

Fire burger 24.⁵⁰
runderburger 200 gram met sla, relish tomaat, rode ui, augurk, bacon en cheddar

Vega(n)burger  24.⁵⁰
vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq-saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar

Loco burger 24.⁵⁰
runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje

Boeren burger 24.⁵⁰
runderburger 200 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

onze steaks

Ossenhaas tournedos classic 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus

Ossenhaas tournedos rendang 35.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigengemaakte rendang

Ossenhaas tournedos peper 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus

Dry aged steak van de week **dagprijs**
wisselend aanbod uit onze dry aged kast

Bistecca 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met chimichurri, parmezaanse kaas en rucola

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté 26.⁵⁰
met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus

Spareribs 'best in town' keuze uit mild of spicy 27.⁵⁰
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes

Bio schnitzel Jäger style 27.⁵⁰
met gebakken uien, champignons, spek, gebakken spiegeleitje en pepersaus

Teriyaki ossenhaas /m 26.⁵⁰
ossenhaaspuntjes met wortel, bosui, paprika, rode ui, knoflook, teriyaki en noodles

Gegrilde zalmfilet 27.⁵⁰
met een frisse citroen-dille saus en seizoensgroenten

Mixed grill spies 26.⁷⁵
buikspek, ossenhaas, kip dij, varkens ribeye en chimichurri

Rendang 25.⁵⁰
Indonesisch stoofvlees met noodles

Spaghetti burrata  26.⁵⁰
spaghetti pesto, cherry tomaten, burrata en verse basilicumblaadjes

Gegrilde lamskoteletten 32.⁵⁰
verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef

Varkensribeye 28.⁵⁰
geserveerd met gekonfijte uien en kruidenboter

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