



FEESTELIJK
genieten

Amuse

plateau van 2
verschillende amuses

3 GANGEN KEUZEMENU

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met 'bijpassende
salade, verse friet en onze eigen Loco mayonaise'

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm tartaar

tartaar van koud gerookte zalm met
citroen dille creme, salade van venkel en
safran kroepoek

Loco carpaccio

oude kaas, truffelcrème, rucola,
pijnboompitjes en champignons

Wild plateau

Achterhoekse paté, hertenham en gerookte
eend geserveerd met vijgencompote,
ingemaakte ui en geroosterde brioche

Pompoensoep (v)

romige pompoensoep van geroosterde
flespompoen en winterwortel, verse tijm,
kokosroom en geroosterde pompoenpitten

Beantriham

zachte Beantriham met een frisse
tomatensalsa, romige citroencrème, rucola
en burrata

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas

ossenhaasbiefstuk 200 gram met rode
wijnjus, champignons en seizoensgroenten

Tonijnsteak

in een korst van sesam met salade van
venkel en hoisinsaus

Eendenborst

krokant gebakken eendenborst met
port-saus, gegrilde wintergroenten en
zoete aardappelpuree

Duo Hertenbiefstuk & Wildzwijnmedaillon

gegrild duo van hertenbiefstuk en
wildzwijnmedaillon met jus van trappistenbier,
aardappelpuree en gekonfijte uien

Paddenstoelen Risotto (v)

romige risotto met een mix van wilde
paddenstoelen afgetopt met verse kruiden en
Parmezaanse kaas.

DESSERT

Chocolade trio

van brownie, cookie dough-ijs en witte
chocolademousse

Gekaramaliseerde appelcrumble

geserveerd met vanillesaus,
boerenroomijs en slagroom

Panna Cotta

vanille panna cotta met zachte
stoofpeer en knapperige pistachenoten

57,⁵⁰ p.p.

(v) = vegetarisch

