

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Wentelteefjes</i> van Fries suikerbrood, kaneelijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> met boerenjongens ijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> 3 bollen boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	9. ⁵⁰
<i>Loco coupe (2 personen)</i> Ambachtelijk vanille-, aardbeien- en perzikij van IJsoerderij 't Olde Pietepol met vers fruit en slagroom	16. ⁵⁰
<i>Gekarameliseerde appelcrumble</i> crumble van Achterhoekse appelplaatkoek, vanillesaus geserveerd met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Loco tiramisu</i> traditionele tiramisu in een Achterhoekse jasje, met likeur van Johannes de Stoker en Achterhoekse kaneelbeschuit	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 ge-
recht 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

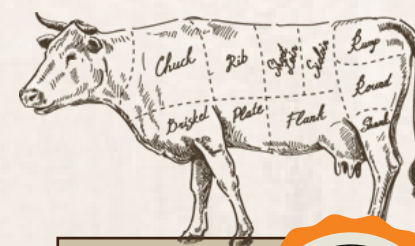


EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

**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 omarmd
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.



Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich
wenden tot onze medewerkers.

TO SHARE

Nacho's  /m met gesmolten cheddar, pulled chicken, crème fraîche en chilisaus	16. ⁰⁰
Knoflookbrood  gegarneerd met knoflook, kruidenboter en Achterhoekse oude kaas	11. ⁵⁰
Bruschetta  gegrilde broodjes met een tomaten basilicum salsa	12. ⁵⁰
Broodplankje  met diverse sausjes en tapenades	2 personen 6. ⁰⁰ 4 personen 9. ⁰⁰

★ ONZE SOEPEN ★

Hollandse tomatensoep  /m met ouderwetse gehaktballetjes	8. ⁰⁰
Doesburgse mosterdsoep  /m met gebakken spekjes en bosui	8. ⁰⁰
Pastinaak-preisoep  /m met gebakken spekjes en gefrituurde zuurkool	8. ⁰⁰



SALADES & MEER

Vissalade garnalen, gerookte zalm, mesclun, komkommer, tomaat, rode ui en miso mayo	16. ⁵⁰	Flammkuchen gerookte zalm met crème fraîche, gefrituurde kappertjes, rode ui en rucola	15. ⁵⁰
Gegrilde pompoensalade  met honing, pompoenpitten, rode ui, rucola en burrata	15. ⁵⁰	Winterse flammkuchen  /m met gekarameliseerde uien, champignons, bacon, brie en rucola	15. ⁵⁰

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK

WARMER VOORGERECHTEN

Champignons Dordogne  gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, met knoflooksaus	14. ⁰⁰
Gebakken gamba's in knoflookolie met brood	15. ⁵⁰



ONZE CARPACCIO'S

Ossenbaas carpaccio met basilicumpesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola	15. ⁰⁰
Loco carpaccio met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola	16. ⁰⁰
Gerookte zalm carpaccio met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola	15. ⁵⁰

ONZE BURGERS

Al onze burgers zijn ook
vegetarisch te bestellen

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.

Spicy chicken on fire	23. ⁵⁰
200 gram kipburger met sla, pittige Joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar	

Pulled chicken burger	23. ⁵⁰
100 gram kipburger met pulled- chicken, sla, barbecuesaus, tomaat, rode ui, augurk 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	

Brisket burger	24. ⁵⁰
Langzaam gegaard rundvlees met smokey BBQ-saus, tomaat, rode ui, frisse sla en augurk	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd
met verse friet en onze eigen Loco mayo.

onze steaks

Ossenhaas tournedos classic ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Loco jus	33. ⁵⁰
--	-------------------

Achterhoekse ossenhaas ossenhaasbiefstuk 200 gram met gebakken champignons, ui en Loco jus	34. ⁵⁰
--	-------------------

Ossenhaas tournedos peper ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus	33. ⁵⁰
--	-------------------

Duo sukade	29. ⁵⁰
combinatie van sukade steak en langzaam gegaard sukadevlees met rode wijnsaus en seizoensgroenten	

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté	25. 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	

Schnitzel Jäger style	27. ⁵⁰
200 gram schnitzel keuze uit champignon- of pepersaus met gebakken champignon, ui en een spiegeleitje	

Teriyaki kip-dij  /m	24. ⁵⁰
met wortel, bosui, paprika, rode ui, knoflook, teriyaki en noodles	

Duo zalm gamba	27. ⁵⁰
met een romige sjalot-dillesaus en seizoensgroente	

Mixed grill spies	27. ⁰⁰
brisket, ossenhaas, kippendij, varkensribeye, chimichurri en pepersaus	

Sukade	25. ⁵⁰
draadjesvlees met zoete aardappelpuree, rode wijnsaus, stoofpeertje en seizoensgroenten	

Spaghetti 	24. ⁵⁰
met een romige truffel-champignonsaus, parmezaanse kaas en rucola	

Brisket	34. ⁵⁰
Slow-cooked rundvlees met seizoensgroenten en onze eigen Loco jus	

Varkensribeye	28. ⁵⁰
geserveerd met gekonfijte uien en kruidenboter	

Eendenborstfilet	29. ⁵⁰
met tijmjus en gebakken appel	

Meat selection vanaf 2 personen (300 gram p.p.)	38. ⁵⁰ p.p.
combi van ons eigen dry aged meat, varkensribeye en brisket	

DRY AGED

Wisselend aanbod uit onze dry aged kast

Vlees dat is gerijpt in een speciale dry aged kast
voor een volle, geconcentreerde smaak.

dagprijs