

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met boerenroomijs en slagroom	9.50
<i>Limoen cake</i> met een saus van passievrucht, slagroom en meringue	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 IJSboerderij '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 macaron</i> reuze frambozen macaron met poedersuiker en boerenroomijs	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,
MARKANT & 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

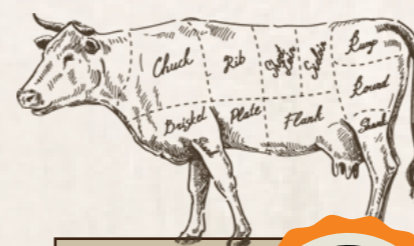


EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

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!

Heerlijk
Eerlijk!

Een bezoek aan Loco is dan ook meer thuiskomen, waar je omarmd 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 16.⁰⁰
met gesmolten cheddar, pulled chicken, crème fraîche en chilisaus
- Knoflookbrood  11.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en Achterhoekse oude kaas
- Bruschetta  12.⁵⁰
gegrilde broodjes met een tomaten basilicumsalsa
- Broodplankje 2/4 personen  6.⁰⁰ / 9.⁰⁰
met diverse sausjes en tapenades
- Loco's borrelplank 2+ personen 30.⁵⁰
torpedo garnalen, jonge kaas, fuet, ham, nacho's bitterballen, brood, tapenade, gemarineerde champignons en olijven


★ ONZE SOEPEN ★

- Hollandse tomatensoep /m 8.⁰⁰
met ouderwetse gehaktballetjes
- Doesburgse mosterdsoep /m 8.⁰⁰
met gebakken spekjes en bosui
- Franse uiensoep 8.⁰⁰
met spekjes, 3 soorten uien en een met kaas gratineerde toast

SALADES & MEER

- Tropische vis salade 16.⁵⁰ *Flammkuchen Surf & Turf* 17.⁵⁰
gegrilde tonijn, gerookte zalm, wakame, mango
steak, gamba, chimichurri rode ui, bosui, rucola
en citrusdressing en crème fraîche
- Aziatische steak salade 17.⁵⁰ *Loco caprese salade*  15.⁵⁰
biefstuk teriyaki, bosui, mango, sesam, crispy ui
burrata, rucola, tomaat, kruiden dressing,
en sojadressing pijnboompitjes en balsamico

WARME VOORGERECHTEN

- Champignons Dordogne*  14.⁰⁰
gemarineerde champignons gebakken
in bierbeslag, met knoflooksaus
- Knoflook gamba's* 15.⁵⁰
in chili- knoflook olie met brood
- Trio de croquet* 14.⁵⁰
kaas-, gamba-, en rendang croquet met
briochebrood mesclun sla, mosterd
en cocktailsaus



ONZE CARPACCIO'S

- Ossenhaas carpaccio* 15.⁰⁰
met basilicumpesto, pijnboompitjes,
parmezaanse kaas en rucola
- Loco carpaccio* 16.⁰⁰
met truffelmayo, pijnboompitjes,
kastanjechampignons, Achterhoekse
oude kaas en rucola
- Gerookte zalm carpaccio* 15.⁵⁰
met mosterd-dille dressing, gefrituurde
kappertjes, komkommer 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.

Spicy chicken on fire 23.⁵⁰
200 gram kipburger met sla, pittige Joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar

Chicken burger 23.⁵⁰
200 gram kipburger met sla honing mosterd saus, tomaat rode ui tomaat augurk en cheddar

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

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

Boneless rib burger 24.⁵⁰
200 gram boneless ribbles met sla, smoky bacon saus, tomaat rode ui en coleslaw

Streedfood dip cheeseburger 22.⁵⁰
runderburger 200 gram met bacon geserveerd in kaassaus

Al onze burgers zijn ook vegetarisch te bestellen

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

onze steaks

Stel je eigen steak samen met een 1 topping naar keuze.

Extra topping + 2.50

Steak keuze:

- Ossenhaas 200 gram 33.⁵⁰
Rib eye 250 gram 28.⁵⁰
Keuze uit de dry aged kast *dagprijs*

Topping keuze:

- stroganoffsaus
- pepersaus
- champignonsaus
- loco jus
- gorgonzolasaus
- chimichurri
- gebakken champignon en ui
- kruidenboter

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté 25.⁵⁰
met atjar, truffel kroepoek, gekookt ei 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 met keuze uit champignon- peper of stroganoff saus met gebakken champignon en ui en een spiegeleitje

Thaise noodles met gamba's /m 24.⁵⁰
met wortel, bosui, sugarsnaps, knoflook, rode ui en hoisinsaus

Duo zalm gamba 27.⁵⁰
met een romige sjalot-dillesaus en seizoensgroente

Mixed grill spies 28.⁰⁰
ossenhaas, kippendij, varkenshaas, paprika en champignons
keuze uit:
champignonsaus
stroganoffsaus
pepersaus
chimichurri

Succa de Bocca 25.⁵⁰
zomerse runderstoof met citrus, gedroogde abrikozen en zoete aardappel puree

Spaghetti gorgonzola  24.⁵⁰
met gebakken champignons, zontomaat, spinazie en rucola

Varkenshaas 26.⁵⁰
geserveerd met gekonfijte uien en kruidenboter

DRY AGED

"Dit is dry-aged vlees" Het vlees heeft minimaal 21 tot 60 dagen gerijpt, waardoor het vocht verdampt en de smaak enorm wordt geconcentreerd. Het resultaat? Een nootachtige smaak en boterzachte structuur