

Na

## ONZE DESSERTS

**Monchou** 9.<sup>50</sup>  
huisgemaakt met boerenroomijs en slagroom

**Dame blanche, u kent haar wel!** 9.<sup>50</sup>  
3 bollen boerenroomijs geserveerd met slagroom en warme chocoladesaus

**Loco coupe (2 personen)** 16.<sup>50</sup>  
ambachtelijke vanille- aardbeien en bananen ijs met vers fruit en slagroom

**Gekarameliseerde appelcrumble** 9.<sup>50</sup>  
gekarameliseerde appel, geserveerd met crumble, vanillesaus, boerenroomijs en slagroom

## ★ KIDS MENU ★

**Tomatensoepje** ✓/m 5.<sup>50</sup>  
klein soepje vooraf

**Spareribs** 12.<sup>50</sup>  
met friet, appelmoes en diverse sausjes

**Frikandel, Kroket of Kipnuggets** 10.<sup>50</sup>  
met friet en appelmoes

**Kidsburger** 12.<sup>50</sup>  
mini runderburger met tomaat, sla, augurk en friet

**Bambino ijsje** 5.<sup>00</sup>  
verrassingsijsje voor de kleintjes

## ONZE KOFFIE'S

**Koffie de Loods** 9.<sup>50</sup>  
met bonbon, koekje en likeurtje

**Irish coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Ierse whisky en slagroom

**Spanish coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Licor 43 en slagroom

**French coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Grand Marnier en slagroom

**Italian coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Amaretto en slagroom

**Brazilian coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Kahlúa en slagroom

**Baileys coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Baileys en slagroom

**Kiss of fire** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom

**Loco coffee** 9.<sup>50</sup>  
koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom

### TIP:

GEEF EENS EEN  
DINERBON CADEAU!

IN TE LEVEREN BIJ LOCO,  
MARKANT & CUBANOS

**DINERBON**  
Genieten in unieke oeren

**Loco**  
ETEN EN DRINKEN

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.



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.**

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.

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!



WWW.LOCOLIEVELDE.NL

## TO SHARE & WARME VOORGERECHTEN

|                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nacho's  /m                  | 16. <sup>00</sup>                   |
| met gesmolten cheddar, pulled chicken, crème fraîche en chilisaus                                             |                                     |
| Knoflookbrood                | 11. <sup>50</sup>                   |
| gegarneerd met knoflook, kruidenboter en Achterhoekse oude kaas                                               |                                     |
| Bruschetta                   | 12. <sup>50</sup>                   |
| gegrilde broodjes met een tomaten basilicumsalsa                                                              |                                     |
| Broodplankje 2 / 4 personen  | 6. <sup>00</sup> / 9. <sup>00</sup> |
| met diverse sausjes en tapenades                                                                              |                                     |
| Champignons Dordogne                                                                                          | 14. <sup>00</sup>                   |
| gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, geserveerd met knoflooksaus                                  |                                     |
| Knoflook gamba's                                                                                              | 15. <sup>50</sup>                   |
| in chili-knoflookolie, geserveerd met brood                                                                   |                                     |

## ★ ONZE SOEPEN ★

|                                                                                                               |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Hollandse tomatensoep  /m  | 8. <sup>00</sup> |
| met ouderwetse gehaktballetjes                                                                                |                  |
| Doesburgse mosterdsoep  /m | 8. <sup>00</sup> |
| met gebakken spekjes en bosui                                                                                 |                  |
| Franse uiensoep                                                                                               | 8. <sup>00</sup> |
| met spekjes, 3 soorten uien en een met kaas gegratineerde toast                                               |                  |

## CARPACCIO'S & SALADES

|                                                                                        |                   |                                                                                                           |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Ossenhaas carpaccio                                                                    | 15. <sup>00</sup> | Aziatische steak salade                                                                                   | 17. <sup>50</sup> |
| met basilicumpesto, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola                         |                   | keuze uit biefstuk of kippendij met teriyaki, bosui, mango, sesam en crispy ui                            |                   |
| Loco carpaccio                                                                         | 16. <sup>00</sup> | Loco caprese salade  | 15. <sup>50</sup> |
| met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola |                   | mozzarella, rucola, tomaat, kruidendressing, pijnboompitjes en balsamico                                  |                   |
| Gerookte zalm carpaccio                                                                | 15. <sup>50</sup> | Flammkuchen Surf & Turf                                                                                   | 17. <sup>50</sup> |
| met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola                |                   | steak, gamba, chimichurri, rode ui, bosui, rucola en crème fraîche                                        |                   |

## ONZE AUTHENTIEKE NAPOLITAANSE-ACHTERHOEKSE PIZZA'S

Wij serveren ambachtelijke pizza's volgens origineel Napolitaans recept. Alles is handwerk: ons deeg maken we zelf en heeft tenminste 24 uur nodig om te rijzen. De pizza wordt met de hand tot een rustieke ronde vorm met de typerende hoge bergrand gekneed (een deegroller is hier verboden!). Gebakken op extreem hoge temperatuur in onze steenoven, met de kenmerkende zwartgeblakerde plekjes voor extra karakter en smaak. Buon Appetito!

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Margherita  | 16.00 |
| met tomatensaus, mozzarella, basilicum en olijfolie                                           |       |
| Salame                                                                                        | 17.50 |
| met tomatensaus, mozzarella en salami                                                         |       |
| Pollo                                                                                         | 17.50 |
| met tomatensaus, mozzarella, licht pittige kip, rode ui, paprika en champignons               |       |
| Quattro stagioni                                                                              | 18.50 |
| met tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, olijven en salami                              |       |
| Achterhoek                                                                                    | 18.50 |
| met tomatensaus, mozzarella, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas                             |       |
| Calzone prosciutto                                                                            | 17.50 |
| dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella en prosciutto                                |       |
| Calzone salame                                                                                | 18.50 |
| dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, salami, mozzarella, champignons en ui                   |       |
| Loco                                                                                          | 19.50 |
| met tomatensaus, kaas van Weenink, Beantriham van de Hoeve, ui, champignons en cherrytomaten  |       |

## 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                                                                     | 23. <sup>50</sup> | Boeren burger                                                                                                        | 24. <sup>50</sup> |
| runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar                   |                   | runderburger 200 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar              |                   |
| Chicken burger                                                                     | 23. <sup>50</sup> | Loco burger                                                                                                          | 24. <sup>50</sup> |
| kipburger 200 gram met sla, honing-mosterdsaus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar |                   | runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje |                   |

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. <sup>50</sup> |
| Keuze uit de dry aged kast | dagprijs          |

### Topping keuze:

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

## ONZE HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                    |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Loco's saté                                                                                        | 25. <sup>50</sup> |
| keuze uit: kippendij of varkenshaas met atjar, truffelkroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus |                   |

|                                                                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Spareribs 'best in town' keuze uit mild of spicy                            | 27. <sup>50</sup> |
| huisgemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes |                   |

|                                                                                                                          |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Schnitzel Jäger style                                                                                                    | 27. <sup>50</sup> |
| 200 gram schnitzel met keuze uit champignon- peper of stroganoff saus met gebakken champignons en ui en een spiegeleitje |                   |

|                                                    |                   |
|----------------------------------------------------|-------------------|
| Duo zalm gamba                                     | 27. <sup>50</sup> |
| met een romige sjalot-dillesaus en seizoensgroente |                   |

|                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Mixed grill spies                                                                        | 28. <sup>00</sup> |
| ossenhaas, kippendij, varkenshaas, paprika en champignons geserveerd met saus naar keuze |                   |

|                                                                                                            |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Spaghetti gorgonzola  | 24. <sup>50</sup> |
| met gebakken champignons, zongedroogde tomaat, spinazie en rucola                                          |                   |

## DRY AGED

Onze selectie topvlees dat de tijd heeft gekregen om te rijpen. Een exclusief rijpingsproces dat resulteert in een botermalse structuur en een uitzonderlijk rijke smaakbeleving.