

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

Chicken burger 23.⁵⁰

kipburger 200 gram met sla, honing-mosterdsaus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar

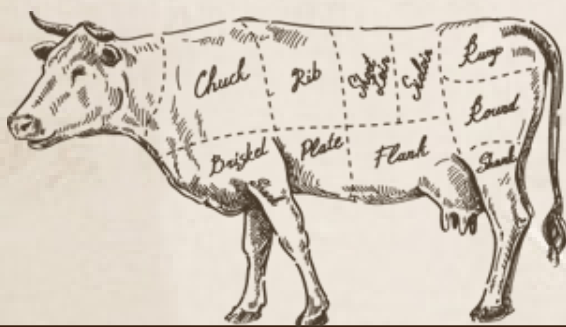
Loco burger 24.⁵⁰

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 burgers zijn ook vegetarisch te bestellen



Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel.

TIP:

GEEF EENS EEN DINERBON CADEAU!
IN TE LEVEREN BIJ LOCO, MARKANT & CUBANOS

DINERBON
Genieten in unieke sferen

TO SHARE & BORRELKAART

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

Knoflook gamba's 15.50

In chili-knoflookolie, geserveerd met brood

Bruschetta Originale ✓ 12.50

gegrilde broodjes met een tomaten basilicumsalsa

Broodplankje ✓ 2 personen 6.00

met diverse sausjes 4 personen 9.00
en tapenade

Bittergarnituur 14.00

12 stuks gemengde warme hapjes

Bitterballen 10.50

8 stuks geserveerd met mosterd

Oude kaasstengels ✓ 10.50

12 stuks met chilisaus

Loco's borrelplank 2+ personen 30.50

Torpedo garnalen, jonge kaas, fuet, ham, nacho's, bitterballen, brood, tapenade, gemarineerde champignons en olijven

LOCO

LUNCH & BORREL

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 omarmt 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 heten u van harte welkom!

ALTIJD
genieten



LIEVELDERWEG 118

LIEVELDE

T 0544 371287

WWW.LOCOLIEVELDE.NL



etenendrinken

WWW.LOCOLIEVELDE.NL

CARPACCIO'S & SALADES

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	
Aziatische steak salade	17. ⁵⁰
keuze uit biefstuk of kippendij met teriyaki, bosui, mango, sesam en crispy ui	
Flammkuchen Surf & Turf	17. ⁵⁰
steak, gamba, chimichurri, rode ui, bosui, rucola en crème fraîche	
Loco caprese salade 	15. ⁵⁰
mozzarella, rucola, tomaat, kruidendressing, pijnboompitjes en balsamico	



ONZE BROODJES

Broodje rundercarpaccio	15.50
met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten, rode ui en rucola	
Loco club sandwich kip	15.50
met toepasselijke salade, garnituur en saus	
Broodje grillworst	15.50
volgens Achterhoeks recept met rucola, gebakken uitjes, augurk, tomaat en piccalilly mayonaise	
Broodje gerookte zalm	15.50
met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola	
Gebakken brie	15.50
met honing, walnoten, mesclun, zongedroogde tomaten en komkommer	

lunchkaart mogelijk
tot 17.00 uur

★ 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 gegratineerde toast	



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, mozzarella, salami, champignons en ui	
Loco	19.50
met tomatensaus, kaas van Weenink, Beantriham van de Hoeve, ui, champignons en cherrytomaten	

ONZE WARME GERECHTEN

Duo kroket	12.50
ambachtelijke kalfs- en runderkroket met brood, sla en mosterd	
Uitsmijter ham- kaas  /m	12.50
3 eieren en Locoslaatje	
Loco omelet  /m	14.50
met champignons, ui, ham, kaas en Locoslaatje	
12-uurtje	16.00
kopje tomatensoep, rundvlees kroket, ham, kaas, gebakken ei en Locoslaatje	
Knoflook gamba's	15.50
in chili- knoflook olie met brood	
Loco bal	
ambachtelijke gehaktbal uit eigen keuken met brood	
	14.00
met friet en mayo	
	15.00
Schnitzel Jäger-style	27.50
200 gram schnitzel met keuze uit champignon-peper of stroganoff saus met gebakken champignons en ui en een spiegeleitje met friet en mayo	
Loco's saté	25.50
keuze uit kippendij of varkenshaas met atjar, truffelkroepoek, gekookt eitje, kruidige satésaus, friet en mayo	
Achterhoekse ossenhaas	34.50
200 gram ossenhaasbiefstuk met gebakken champignons, ui en Loco jus met friet en mayo	

