

Na

ONZE DESSERTS

Monchou huisgemaakt met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
Dame blanche, u kent haar wel! 3 bollen boerenroomijs geserveerd met slagroom en warme chocoladesaus	9. ⁵⁰
Loco coupe (2 personen) ambachtelijke vanille- aardbeien en bananen ijs met vers fruit en slagroom	16. ⁵⁰
Gekarameliseerde appelcrumble gekarameliseerde appel, geserveerd met crumble, vanillesaus, boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰

★ KIDS MENU ★

Tomatensoepje 🍅/m klein soepje vooraf	5. ⁵⁰
Spareribs met friet, appelmoes en diverse sausjes	12. ⁵⁰
Frikandel, Kroket of Kipnuggets met friet en appelmoes	10. ⁵⁰
Kidsburger mini runderburger met tomaat, sla, augurk en friet	12. ⁵⁰
Mini pizza kleine pizza margherita met tomatensaus en mozzarella	9. ⁵⁰
Bambino ijsje verrassingsijsje voor de kleintjes	5. ⁰⁰

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

ONZE KOFFIE'S

Koffie de Loods met bonbon, koekje en likeurtje	9. ⁵⁰
Irish coffee koffie met Ierse whisky en slagroom	9. ⁵⁰
Spanish coffee koffie met Licor 43 en slagroom	9. ⁵⁰
French coffee koffie met Grand Marnier en slagroom	9. ⁵⁰
Italian coffee koffie met Amaretto en slagroom	9. ⁵⁰
Brazilian coffee koffie met Kahlúa en slagroom	9. ⁵⁰
Baileys coffee koffie met Baileys en slagroom	9. ⁵⁰
Kiss of fire koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	9. ⁵⁰
Loco coffee koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	9. ⁵⁰

TIP:

GEEF EENS EEN DINERBON CADEAU!

IN TE LEVEREN BIJ LOCO,
MARKANT & CUBANOS

DINERBON
Genieten in unieke sferen

Loco
ETEN EN DRINKEN



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 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 basilicumsalsa	12. ⁵⁰
Broodplankje 2 / 4 personen  met diverse sausjes en tapenades	6. ⁰⁰ / 9. ⁰⁰
Champignons Dordogne gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, geserveerd met knoflooksaus	14. ⁰⁰
Knoflook gamba's in chili-knoflookolie, geserveerd met brood	15. ⁵⁰

★ ONZE SOEPEN ★

Hollandse tomatensoep  /m met ouderwetse gehaktballetjes	8. ⁰⁰
Doesburgse mosterdsoep  /m met gebakken spekjes en bosui	8. ⁰⁰
Hongaarse goulashsoep traditionele Hongaarse goulash soep	8. ⁰⁰

CARPACCIO'S & VOORGERECHTEN

Ossenbaas carpaccio met basilicumpesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola	15. ⁰⁰	Aziatische salade keuze uit biefstuk of kippendij met teriyaki, bosui, mango, sesam en crispy ui	17. ⁵⁰
Loco carpaccio met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola	16. ⁰⁰	Gegratineerde geitenkaas salade  warme geitenkaas uit de oven met honing-mosterd dressing, mesclunsla, komkommer, tomaat en geroosterde tuinbonen	15. ⁵⁰
Gerookte zalm carpaccio met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola	15. ⁵⁰	Steak tartaar met kappertjes, augurk, rode ui, truffel mayonaise en geserveerd met een eigeel	16. ⁵⁰

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  met tomatensaus, mozzarella, basilicum en olijfolie	14.00
Salame met tomatensaus, mozzarella en salami	15.50
Pollo met tomatensaus, mozzarella, licht pittige kip, rode ui, paprika en champignons	16.50
Quattro stagioni met tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, olijven en salami	16.50
Loco met tomatensaus, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaanse kaas	17.50
Achterhoek met tomatensaus, kaas van Weenink, beantriam van de Hoeve, ui, champignons en cherrytomaten	17.50
Pizza proeverij keuzestress of gewoon benieuwd naar al onze smaken? kies 3 van onze bovenstaande pizza's en krijg deze in een kleinere variant.	18.50

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

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
Hertenbiefstuk 200 gram	33. ⁵⁰
Keuze uit de dry aged kast	dagprijs

Topping keuze:

- stroganoffsaus
- pepersaus
- champignonsaus
- loco jus
- trappistenjus
- rode portsaus
- gebakken champignons en ui
- kruidenboter

ONZE HOOFDGERECHTEN

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

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

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

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

Mixed grill spies ossenhaas, kippendij, varkenshaas, paprika en champignons geserveerd met saus naar keuze	28. ⁰⁰
--	-------------------

Tortellini van eekhoortjesbrood  met een citroen boterjus, parmezaanse kaas en rucola	24. ⁵⁰
---	-------------------

Trappistenstoof pork stoof met trappistensaus en aardappelpuree	25. ⁵⁰
--	-------------------

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.