



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.

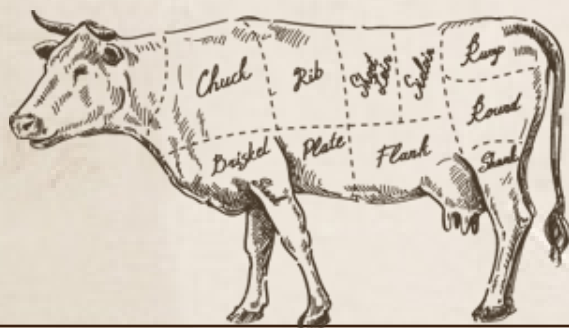
Classic burger 22.⁵⁰
runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar

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 spiegeleltje

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, huisgemaakte grillworst, ham, nacho's, bitterballen, brood, tapenade, gemarineerde champignons en olijven

Loco

ETEN EN DRINKEN

LIEVELDERWEG 118
LIEVELDE
T 0544 371287
WWW.LOCOLIEVELDE.NL



etenendrinken

sinds 2014

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



WWW.LOCOLIEVELDE.NL

CARPACCIO'S & VOORGERECHTEN

Ossenbaas 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 salade 17.⁵⁰
keuze uit biefstuk of kippendij met teriyaki, bosui, mango, sesam en crispy ui

Steak tartaar 16.⁵⁰
met kappertjes, augurk, rode ui, truffelmayonaise en geserveerd met een eigeel

Gegratineerde geitenkaas  15.⁵⁰
salade
warme geitenkaas uit de oven met honing-mosterd dressing, mesclunsla, komkommer, tomaat en geroosterde tuinbonen



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 Achterhoekse 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

Hongaarse goulashsoep 8.⁰⁰
traditionele Hongaarse goulashsoep



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  14.00
met tomatensaus, mozzarella, basilicum en olijfolie

Salame 15.50
met tomatensaus, mozzarella en salami

Pollo 16.50
met tomatensaus, mozzarella, licht pittige kip, rode ui, paprika en champignons

Quattro stagioni 16.50
met tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, olijven en salami

Loco 17.50
met tomatensaus, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaanse kaas

Achterhoek 17.50
met tomatensaus, kaas van Weenink, beantriham van de Hoeve, ui, champignons en cherrytomaten

Pizza proeverij 18.50
keuzestress of gewoon benieuwd naar al onze smaken?
kies 3 van onze bovenstaande pizza's en krijg deze in een kleinere variant.

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



: VEGA /m: VEGA MOGELIJK