

Fijne feestdagen en een gelukkig 2027!

Loco®

ETEN EN DRINKEN



kerst bij Loco®

ETEN EN DRINKEN

2026



Amuse
Incl. plateau van 2 verschillende amuses van het huis

3 GANGEN KEUZEMENU

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met 'bijpassende salade, verse friet en onze eigen Loco mayonaise'

VOORGERECHTEN

***

Vis plateau
gerookte zalm, tonijn tartaar, hollands garnalen kroketje, cocktailsaus en kreeften bisque

Loco carpaccio
oude kaas, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes en champignons

Wild plateau - hert, zwijn & eend
Een proeverij van hertenham, gerookte eendenborst en ambachtelijke wildzwijnpaté, geserveerd met vijgenchutney, cranberrycompote, wilde paddenstoelen en geroosterd brioche brood

Tataki van rund met peer
rosé gebrande rundertataki met peer, rucola en geroosterde hazelnoot, crème van zwarte knoflook, truffeldressing en groente chips

Aardpeer-Knolselderijsoep *(v)*
met geroosterde aardpeer en knolselderij, afgetopt met truffelolie en hazelnootcrunch

HOOFDGERECHTEN

***

Ossenhaas
malse ossenhaasbiefstuk met sjalotten-rozemarijnjus, gebakken oesterzwammen en seizoensgroenten

Kabeljauw op de huid
zacht gegaarde kabeljauwfilet met een krokante kruidenkorst, romige witte wijnsaus en gegrilde groene asperges

Duo varkenshaas en trappisten stoof
varkenshaas met pork stoof, jus van speciaalbier, geserveerd met een aardappelpuree

Duo van Hertenbiefstuk & gestoofde eend
gegrilde hertenbiefstuk en gekonfijte eendenbout met een jus van rode port en cranberry's en zoete aardappel puree

Tortellini van eekhoorntjesbrood *(v)*
met een citroen boterjus, parmezaanse kaas en rucola

DESSERT

***

Chocolade trio
warm chocoladetaartje met vloeibare kern, bolletje vanille-bourbonijs en een mousse van melkchocolade met speculaas

Gestoofde peren crumble
warme stoofperencrumble geserveerd met boerenroomijs, vanillesaus en slagroom

Panna cotta
romige kokos-panna cotta met gelei van bosvruchten en gekarameliseerde pistachenoten

59,50 p.p.

(v) = vegetarisch

