



De Hoge Loo

Dinerkaart



WELKOM

De Loo is een gedeelte van Ommel en de naam van het hooggelegen zandpad dat het Kranevense bos met het dorp verbindt. Omdat het restaurant gebouwd is op een natuurlijke heuvel van stuifzand, en omdat de aangrenzende bolle akker oorspronkelijk de naam 'Hoogommelsche Akker' draagt, ontstond bij ons het idee voor de naam.

Het ontwerp van het restaurant is geïnspireerd door de Amerikaanse architect Frank Lloyd Wright. Hout en natuursteen vormen de basismaterialen van het gebouw, waardoor het vrijwel geheel uit duurzame en natuurlijke materialen bestaat.

De Hoge Loo is onderdeel van Landgoed Kraneven. Sinds 1971 staan wij als familiebedrijf voor gastvrij buitenleven en recreatief genieten van de natuur. Sinds 2021 bieden wij bij de Hoge Loo een culinaire beleving met pure smaken en mooie wijnen in een gastvrije omgeving tussen de oude eiken. Geniet van het uitzicht over de grazende Hooglanders en van de wisselende seizoenen in het Kranevense bos.

Wij wensen u een gezellig bezoek toe in ons restaurant!

Familie Henselmans
Keukenbrigade Mike Kersten • Momo Chaidam
& Team de Hoge Loo



DINER • *vanaf 17.00 uur*

Geniet van ons met zorg samengestelde impressiemenu!

Inclusief amuses en huisgebakken brood bij het voorgerecht. Onze gerechten zijn aangepast aan het seizoen en wij streven te allen tijde naar ambachtelijkheid en kwaliteit.

7 gangen • € 85

voorgerecht – 1^e tussengerecht – 2^e tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – pre dessert – dessert

6 gangen • € 75

voorgerecht – 1^e tussengerecht – 2^e tussengerecht – hoofdgerecht – pre dessert - dessert

5 gangen • € 65

voorgerecht – 1^e tussengerecht – 2^e tussengerecht – hoofdgerecht - dessert

4 gangen • € 55

voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert

3 gangen • € 45

voorgerecht – hoofdgerecht – dessert

Wij houden rekening met uw (dieet)wensen en/of allergieën, informeer ons gerust.



MAAK UW AVOND COMPLEET MET SMAAKVOLLE WIJNEN

Geniet van mooie en kwalitatieve wijnen, afgestemd op de gerechten van het menu.

Wijnarrangement

6 glazen • € 49

5 glazen • € 41

4 glazen • € 33

3 glazen • € 25

Inclusief tafelwater • Marie Stella Maris • plat of bruisend

TER AFSLUITING

Liever kaas als nagerecht?

Wij serveren vijf binnen-en buitenlandse kazen met huisgebakken zuidvruchtenbrood.

Supplement € 5,00 • Bij 7 gangen is een gang met kaas inclusief

Sluit uw avond af met koffie of thee begeleid door 4 heerlijke huisgemaakte friandises.

€ 9

Wenst u een digestief bij de koffie? De gastheer of gastvrouw geeft u graag advies.



Vraag gerust naar onze
volledige wijnkaart

MOUSSEREND

Borgo Molino • 'Motivo' • Prosecco Brut • Treviso d.o.c. • Italië

Uit het hart van de Proseccostreek. Een spumante met een fijne mousse en aroma's van peer en klein citrusfruit.

Glas € 7,50 • Fles € 40

HUISWIJNEN WIT

Canto Real - Verdejo (2022) • Rueda d.o. • Spanje

Verfrissende wijn met tonen van citrusfruit, perzik en groene kruiden.

Glas € 5 • Fles € 25

Villa Mansay • Chardonnay/Colombard (2022) • Pays d'Oc i.g.p. • Frankrijk

Een verleidelijke combinatie van chardonnay en colombard. Met een toefje hout voor extra smaak en rijkdom.

Glas € 6 • Fles € 30

Borgo Stajnech • Pinot Grigio (2022) • Venezia d.o.c. • Italië

Een mooi getypeerde pinot grigio uit het noordoosten van Italië met indrukken van zachte specerijen en rijp fruit.

Glas € 7 • Fles € 35

HUISWIJN HALFZOET WIT

Domaine des Cassagnoles • Gros Manseng 'Medium' • Côtes de Gascogne • Frankrijk

Het weelderig aroma van rijp fruit als perzik en vijgen wordt ondersteund door frisse tonen van citrus

Glas € 5 • Fles € 25



HUISWIJNEN ROOD

Bodegas Aragonesas 'Ecce Homo Joven' • Garnacha (2021) • Campo de Borja d.o. • Spanje

Een hemelse garnacha, ofwel grenache. Een wijn boordevol fruit en zachte tannines.

Glas € 5 • Fles € 25

Angiuli Donato • Primitivo (2021) • Puglia • Italië

Een specialiteit uit Puglia, de hak van de laars. Zwoel, zacht en gul van smaak met indrukken van pruim en laurier.

Glas € 6 • Fles: € 30

Fya '8' • 100% Tempranillo (2020) • Rioja d.o.c. • Spanje

100% tempranillo met 8 maanden houtrijping. Hints van kokos en vanille met in de smaak zwart fruit en fijne tannines.

Glas € 6,50 • Fles: € 32,50

HUISWIJN ROSÉ

Fruit d'Été • Cinsault, Grenache, Mourvèdre (2022) • Pays d'Oc i.g.p. • Frankrijk

Deze lichtvoetige 'gris' gaat gehuld in een prachtig lichtroze tint.

Naast het rijpe rode fruit zijn ook subtielere verwijzingen naar peer, perzik en bloesem aanwezig

Glas € 5 • Fles € 25

PORT • MADEIRA • PX

Tawny Port 5 Years • Lágrima White Port • Glas € 6,50

Tawny Old Tawny Port 10 Years • Glas € 11

Madeira • Barbeito • 5 Years Old Reserve • Glas € 7,50

Pedro Ximénez Sherry • Rey Fernando de Castilla • Glas € 8,50