



Lunchkaart



WELKOM

De Loo is een gedeelte van Ommel en de naam van het hoog gelegen zandpad dat het Kranevense bos met het dorp verbindt. Het woord 'Ommel' komt van 'Omme Loo', dat 'rondom bos' betekent. Een loo is dan ook de historische benaming voor een open plaats in het bos, en dus toepasselijk. 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 genieten van de natuur. Wandel langs de Schotse hooglanders, over de landerijen en door de bossen en ervaar de Ommelse natuur op haar best.

Wij wensen u een gezellig en culinair bezoek toe in ons restaurant.

Familie Henselmans, Mike Kersten & team de Hoge Loo



Impressie lunchmenu • *ervaar de creativiteit van de chef!*

Geniet in een ongedwongen sfeer van een gezellige middag, wij verzorgen de culinaire invulling.

4 gangen • € 49

voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert of kaas (+ €5)

3 gangen • € 42

voorgerecht – hoofdgerecht – dessert of kaas (+ €5)

2 gangen • € 38

voorgerecht – hoofdgerecht – koffie/thee met friandises

Het impressie lunchmenu kan enkel per gehele tafel en tot 14.00 uur besteld worden.

Overleg echter gerust voor de mogelijkheden. Hartelijk dank voor uw begrip!

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

4 glazen • € 33

3 glazen • € 25

2 glazen • € 17

Inclusief tafelwater • Marie Stella Maris • plat of bruisend



À LA CARTE LUNCH • 12.00 – 16.00

Soep van het seizoen € 8

Prei • kerrie • maïshoender ✓ mogelijk

Broodje zacht gegaarde shortrib van het rund € 15

Brioche • coleslaw • barbecue crème

Broodje Caprimera Liguria ✓ € 13,50

Focaccia • geitenkaas met kruidenkorst • honing • chutney van tomaat

Salade Caprese ✓ € 13,50

Burrata • tomaat • basilicum • aceto balsamico

Pasta's • geserveerd met een kleine salade en brood

Pasta met kreeft € 32

Linguine • basilicum • Parmezaan

Pasta alla Carbonara € 16

Linguine • Guanciale Italiaans spek • pecorino

Pasta al tartufo (✓) € 16

Linguine • truffel • champignons • Parmezaan



À LA CARTE LUNCH • 12.00 – 16.00

Lunch specials • ambachtelijk bereid en geserveerd met huisgebakken brood

Zalm 'Tataki' € 15

Kort geschroeide Noorse zalm • soja • piment • pickles

Rijpelaal & Iberico € 17,50

Lauwwarme gerookte paling gelakt met hoisin • krokant gebakken buikspek • komkommer

Steak tartaar € 17,50

De klassieker • zilveruitjes • crème van eidooier • dikke friet • 'Belse' mayonaise

Kaas & patisserie

Selectie van 6 binnen-en buitenlandse kazen € 14

Zuidvruchtenbrood • confituren • bonbon van dadel en walnoot

Tartelette van framboos € 6

Zandkoek • verse frambozen • lemon curd

Huisgemaakte friandises € 9

Met koffie of thee naar keuze



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 Stajnbach • 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