



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 en smaakvol bezoek toe in ons restaurant!

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



IMPRESSIEMENU

Op de volgende pagina vindt u de beschrijving van de gerechten uit het actuele menu.

Onze gerechten zijn aangepast aan het seizoen en de ingrediënten halen wij waar mogelijk uit onze moestuin of uit de buurt. Wij streven te allen tijde naar creativiteit, ambachtelijkheid en kwaliteit. Het impressiemenu is enkel per gehele tafel te bestellen.

6 gangen • € 78

voorgerecht – tussengerecht 1 – tussengerecht 2 – tussengerecht 3 - hoofdgerecht - dessert

5 gangen • € 68

voorgerecht – tussengerecht 1 – tussengerecht 2 – hoofdgerecht - dessert

4 gangen • € 58

voorgerecht – tussengerecht 1 – hoofdgerecht – dessert

WIJNARRANGEMENT

Geniet van uitgelezen wijnen van hoge kwaliteit, afgestemd op de gerechten van het menu.

6 gangen € 54

5 gangen € 45

4 gangen € 36

Natuurlijk mineraalwater • Marie Stella Maris • plat of bruisend 0,75l • € 6,50



IMPRESSIEMENU

Zomer 2024

Inclusief amuses en huisgebakken brood bij het voorgerecht.

voorgerecht **DORADE** • ceviche, groene mole, komkommer, zeekraal

tussengerecht 1 **ZEEWOLF** • beurre noisette, chermoula, groenten uit de moestuin

tussengerecht 2 **WATERMELOEN**  • tartaar, mozzarella, olijf, basilicum, tomatu

tussengerecht 3 **IBÉRICO** • wang, ravioli, madeira, prei, boleet

hoofdgerecht **KALFSHAAS** • gefermenteerde rode kool, biet, peulen, kers, rozemarijn

dessert **FRAMBOOS** • kalamansi, vanille, rabarber, sponscake

*Wij houden in het menu uiteraard rekening met uw doorgegeven (dieet)wensen en/of allergieën.
Eet u vegetarisch of veganistisch? Dan passen wij het menu aan.*

TER AFSLUITING

Koffie of thee met 4 huisgemaakte friandises • € 9

Wij bieden tevens lekkere digestieven voor bij de koffie zoals diverse likeuren, grappa's, whiskeys, cognac en armagnac. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.



SIGNATUURGERECHTEN

Zoals iedere chef heeft ook Mike gerechten waar hij éxtra blij van wordt om deze te bereiden. U kunt deze gerechtjes toevoegen als losse, extra gang. Óf u kiest een gerecht ter vervanging van een gang uit het impressiemenu voor een kleine meerprijs.

Atlantische koningskrab

Remoulade • groene appel • bleekselderij
Ter vervanging voorgerecht: + € 10. Los: € 17,50
Supplement Anna Dutch Kaviaar 10 gram + € 20

Zwezerik & coquille

Madeira • bospeen • sinaasappel
Ter vervanging tussengerecht: + € 10. Los: € 17,50

Tarbot

Oesterzwam • zomertruffel • knolselderij • parelgort
Ter vervanging hoofdgerecht: + € 15. Los: € 27,50

Clare Valley Signature Beef – Grain-fed Ossenhaas

Pommes pont neuf • spinazie • boleet • drop
Ter vervanging hoofdgerecht: + € 15. Los: € 27,50
Supplement Rossini gebakken eendenlever + € 12,50

NADIEN

Liever kaas als nagerecht?

Selectie van 6 kazen • Tutti frutti bonbon •
Zuidvruchtenbrood
Ter vervanging dessert: + € 5. Los: € 16

Dame Blanche de la Maison

‘Classique’ maar oh zo ‘delicieux’ !
In plaats van het dessert uit het menu kunt u kiezen voor onze Dame Blanche, welke wij à la minute voor u vers bereiden uit onze ijsmachine. De Belgische chocoladesaus kan hierbij vanzelfsprekend niet ontbreken.
Ter vervanging dessert: kosteloos. Los: € 14



À LA CARTE

De Hoge Loo gerechten, in groter volume, apart te bestellen en naar behoefte samen te stellen.

VOORGERECHTEN • inclusief huisgebakken brood

Dorado € 22,50

Ceviche • groene mole • komkommer • zeekraal. Separé: Tataki van dorade • wasabi • sambai

Atlantische koningskrab € 29,50

Remoulade • groene appel • bleekselderij. Separé: mootjes van krab • spitskool • paksoi • bisque
Supplement Anna Dutch Kaviaar 10 gram + € 20

Zwezerik & coquille € 29,50

Madeira • bospeen • sinaasappel



À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Kalfshaas € 34,50

Gefermenteerde rode kool • biet • peulen • kers • rozemarijn

Tarbot € 39,50

Oesterzwam • zomertruffel • knolselderij • parelgort • groenten uit de moestuin

Clare Valley Signature Beef – Grain-fed Ossenhaas € 39,50

Pommes pont neuf • spinazie • boleet • drop

Supplement Rossini gebakken eendenlever + € 12,50

Optioneel: extra portie pommes pont neuf (huisgemaakte dikke frieten) bij uw hoofdgerecht € 5,50

NAGERECHTEN

Framboos € 14

Kalamansi, vanille, rabarber, sponscake

Dame Blanche de la Maison € 14

Vers bereid vanille ijs • Belgische chocoladesaus

Kaasplateau € 16

Selectie van 6 kazen • Tutti frutti bonbon • zuidvruchtenbrood