



De Hoge Loo

*Lunchkaart*

---



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



**IMPRESSIE LUNCH** • *Ervaar de creativiteit van de chef!*

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

**4 gangen** • € 52

*voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert (alternatief: kaas + €5)*

**3 gangen** • € 45

*voorgerecht – hoofdgerecht – dessert (alternatief: kaas + €5)*

**2 gangen** • € 40

*voorgerecht – hoofdgerecht – koffie/thee met friandises*

*Wij houden in het menu uiteraard rekening met uw doorgegeven (dieet)wensen en/of allergieën.  
Het lunchmenu is te bestellen per gehele tafel en tot 14.00 uur. Overleg echter gerust voor de mogelijkheden.*

Het lunchmenu is ook te bestellen inclusief wijnarrangement.

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



---

À LA CARTE LUNCH • 12.00 – 15.30 uur

---

Soep & bisque

Tomaten-paprikasoep • prei • Guanciales Italiaans spek (✓ mogelijk) € 9

Rijk gevulde langoustine bisque • coquille € 17,50

Broodlunch & specials

Caprimera Liguria ✓ € 13,50

*Focaccia • geitenkaas met kruidenkorst • honing • chutney van tomaat*

Huis gemarineerde lichtpikante maïshoender € 15

*Brioche • rode ui • komkommer • crème van chili*

Huisgerookte zalm € 15

*Focaccia • pickles • piment crème*

Rijpelaal & Iberico op toast € 17,50

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

Steak tartaar € 17,50

*De klassieker • zilveruitjes • kwartelei • dikke frieten • 'Belse' mayonaise*

---



---

À LA CARTE LUNCH • 12.00 – 15.30 uur

---

Kaas & patisserie

Kaasplateau € 16

*Selectie van 6 binnen-en buitenlandse kazen • tutti frutti bonbon • zuidvruchtenbrood*

Tartelette framboos € 6

*Zandkoek • verse frambozen • vanillecrème*

Tartelette appel € 6

*Zandkoek • appelcompôte • vanillecrème*

Huisgemaakte friandises € 9

*Met koffie of thee naar keuze*

---