



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 • € 79

Zeebaars – Zeeduivel – Hokkaido pompoen – Fazant – Black Angus – Witte Chocolade

5 gangen • € 69

Zeebaars – Zeeduivel – Hokkaido pompoen – Black Angus – Witte Chocolade

4 gangen • € 59

Zeebaars – Zeeduivel – Black Angus – Witte Chocolade

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

Herfst 2024

Inclusief amuses en huisgebakken brood bij het voorgerecht.

ZEEBAARS

- Tomaat, bloemkool, red meat radijs, finger lime, Tomasu

ZEEDUIVEL

- Met Lardo di Colonnata, truffel, Parmezaan, koolrabi

HOKKAIDO POMPOEN

- Diverse structuren van pompoen, kimchi van rode kool, zwam, basilicum

FAZANT

- Zacht gegaard en bitterbal, eekhoortjesbrood, karamel witlof, pastinaak, cantharel

BLACK ANGUS

- Lende en stoof, vergeten groenten, jus van gepofte knoflook, mini tartelette

WITTE CHOCOLADE

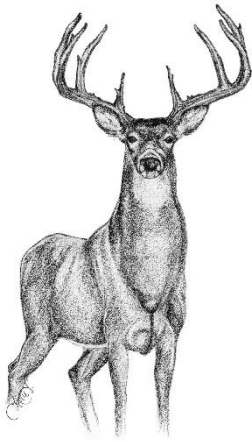
- Witte chocolade, ananas, Thaise basilicum, kokos

*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.*

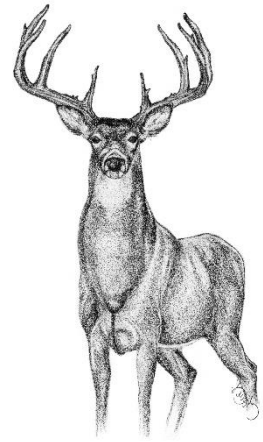
TER AFSLUITING

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.



De Hoge Loo
Wildmenu 2024



HERT & EEND

Marbré van hertenham, gerookte eendenborst, eendenlever, toast van brioche, kweeper

FAZANT

Zachtgegaarde fazant, bitterbal van fazant, gekarameliseerde witlof, cantharellen, jus van eekhoortjesbrood, verse truffel

HAAS

Gebraden hazenrugfilet, hazenpeper, pure chocolade, jus van geroosterde knoflook, gebakken appel, biet, compôte van spitskool en mosterd

REE

Gebraden reerug, jus van 5 spices, stampotje van palmkool, schorseneren, aardpeer, oerwortel, spruit

NAGERECHT

Dessert van het actuele impressiemenu of een kaasplateau (+ € 5)

Geniet van de stoere smaken van het wildseizoen!

5 gangen • € 85 • hert & eend – fazant – haas – ree – dessert

4 gangen • € 75 • hert & eend – fazant – ree – dessert



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.

Tartaar van kalf

XO saus • kylan • tandoori • langoustine

Ter vervanging voorgerecht: + € 10. Los: € 17,50

Zwezerik

Madeira • gember • ratatouille

Ter vervanging tussengerecht: + € 10. Los: € 17,50

Tarbot

Pompoen • rode kool • kimchi • oesterzwam

Ter vervanging hoofdgerecht: + € 15. Los: € 27,50

Clare Valley Signature Beef – Grain-fed Ossenhaas

Pommes pont neuf • spinazie • girolle • 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*

Rouleau van zeebaars € 25

Tomaat • bloemkool • finger lime • red meat radijs • Tomasu

Tartaar van kalf € 29,50

XO saus • kylan • tandoori • langoustine

Zwezerik € 29,50

Madeira • gember • ratatouille

Marbré van hertenham en gerookte eend € 29,50

Eendenlever • brioche • kweeper

HOOFDGERECHTEN

Tarbot € 39,50

Pompoen • rode kool • kimchi • oesterzwam

Ree € 37,50

Gebraden reerug • jus van 5 spices • vergeten groenten



À LA CARTE

VERVOLG HOOFDGERECHTEN

Clare Valley Signature Beef - Grain-fed Ossenhaas € 37,50

Pommes pont neuf • spinazie • boleet • drop

Clare Valley Signature Beef - Grain-fed Ossenhaas 'Rossini' € 52,50

Pommes pont neuf • spinazie • boleet • drop • gebakken eendenlever • truffel • witbrood

Noordzeetong à la meunière € 52,50

Bieslook • kropsla • pommes pont neuf

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

NAGERECHTEN

Witte chocolade € 14

Mousse van witte chocolade • compôte van gebakken ananas • ijs van Thaise basilicum en kokos

Dame Blanche de la Maison € 14

Vers bereid vanille ijs • Belgische chocoladesaus

Kaasplateau € 16

Selectie van 6 kazen • Tutti frutti bonbon • zuidvruchtenbrood