



Dinerkaart



De Hoge Loo

Welkom

We zijn vereerd met uw komst!

De Hoge Loo maakt deel uit van Landgoed Kraneven, opgericht in 1971 en sindsdien een vertrouwde plek waar velen genieten van het groen. Vanaf 2021, met de opening van het restaurant, bieden wij ook een culinaire beleving in een groene, gastvrije omgeving tussen de oude eiken.

Het restaurant ontleent zijn naam aan de ligging op een stuifzandheuvel nabij de historische 'Hoogommelsche Akker', en aan het eeuwenoude zandpad 'De Loo', dat het bos met Ommel verbindt.

Het ontwerp van het restaurant is geïnspireerd door de Amerikaanse architect Frank Lloyd Wright, met hout en natuursteen als basismaterialen voor een duurzaam en natuurlijk gebouw. Veel houten elementen in het restaurant zijn door onszelf vervaardigd uit bomen van eigen bos. Dit zelfvoorzienende aspect en de kenmerkende sfeer van een familiebedrijf zijn tot in detail merkbaar, en daar zijn we trots op.

Ons keukenteam gebruikt uitsluitend hoogwaardige en zelfgemaakte ingrediënten voor de ultieme pure en natuurlijke smaakbeleving. Wat betreft de wijnen werken we samen met *Van Eyck Wijnkelders* uit Helmond, een regionaal begrip op het gebied van kennis, passie en uitstekende kwaliteit.

Geniet van het uitzicht op de grazende hooglanders en de wisselende seizoenen in het Kranevense bos.

Wij wensen u een gezellig en smaakvol bezoek toe in ons restaurant!

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



IMPRESSIEMENU

Op de volgende pagina vindt u een korte 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 • € 85

Skrei – Roodbaars – Knolselderij – Schotse Hooglander – Kwartel – Bloedsinaasappel

5 gangen • € 75

Skrei – Roodbaars – Knolselderij – Kwartel – Bloedsinaasappel

4 gangen • € 65

Skrei – Roodbaars – Kwartel – Bloedsinaasappel

WIJNARRANGEMENT

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

6 gangen • 6 glazen € 58

5 gangen • 5 glazen € 48

4 gangen • 4 glazen € 38

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



IMPRESSIEMENU

Winter 2026

Inclusief amuses en huisgebakken brood bij het voorgerecht.

- | | |
|---------------------------|--|
| SKREI | • Sous-vide gegaarde skreishaas in miso, peterseliewortel, haringkuit, ramanas |
| ROODBAARS | • Gebakken roodbaarsfilet, truffel, Parmezaan, koolrabi |
| KNOLSELDERIJ | • Gegaard in zoutkorst, kappertjes, citroen, beurre noisette |
| SCHOTSE HOOGLANDER | • Stoof van de ossenstaart, gebakken coquille, tomasu, XO, lotuswortel |
| KWARTEL | • Drie bereidingen, jus van sinaasappel, kastanje, meiraap |
| BLOEDSINAASAPPEL | • Chocolademousse, vulling van bloedsinaasappel, ijs van Ras el hanout, munt |

*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 • € 10

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.

Tartaar van kalf

XO saus • kylan • tandoori • langoustine

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

Zwezerik

Morieljes • risotto • Madeira

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

Tarbot

Pastinaak • Rijpelaal paling • Hollandaise

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*

Skrei € 25

Sous-vide gegaarde skreihaas in miso, peterseliewortel, haringkuit, ramanas

Tartaar van kalf € 29,50

XO saus • kylan • tandoori • langoustine

Zwezerik € 29,50

Morieljes • risotto • Madeira

HOOFDGERECHTEN VIS

Tarbot € 44,50

Pastinaak • Rijpelaal paling • Hollandaise

Noordzeetong à la meunière € 52,50

Bieslook • kropsla • pommes pont neuf



À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN VLEES

Kwartel € 37,50

Drie bereidingen, jus van sinaasappel, kastanje, meiraap

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

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

NAGERECHTEN

Bloedsinaasappel € 14

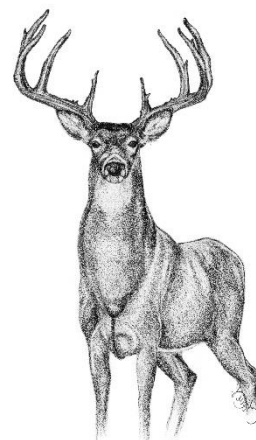
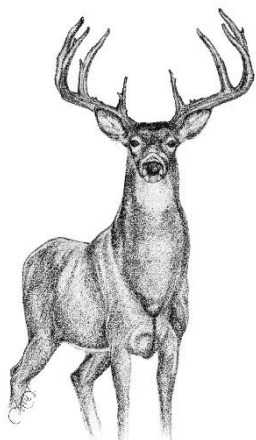
Chocolademousse, vulling van bloedsinaasappel, ijs van Ras el hanout, munt

Dame Blanche de la Maison € 14

Vers bereid vanille ijs • Belgische chocoladesaus

Kaasplateau € 16

Selectie van 6 kazen • Tutti frutti bonbon • zuidvruchtenbrood



Nog t/m 25 januari 2026

MARBRÉ

Marbré van sukade van Schotse hooglander, hertenham, eendenlever, toast van brioche, kweeper

PATRIJS

Patrijs op karkas gebraden, gekonfijt pootje van de patrijs,
jus van eekhoorntjesbrood, verse truffel

HAAS

Gebraden hazenrugfilet, hazenpeper, pure chocolade, kimchi van snijbiet, pompoen

REE

Gebraden reerug, jus van 5 spices, kaantjes van bloedworst,
stamppotje van palmkool, schorseneren, aardpeer, spruit

NAGERECHT

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

Geniet van de stoere smaken van het wildseizoen!

5 gangen • € 90 • marbré – patrijs – haas – ree – dessert

4 gangen • € 80 • marbré – patrijs – ree – dessert