



De Hoge Loo

Lunchkaart



De Hoge Loo

Welkom

We zijn vereerd met uw komst!

De Hoge Loo maakt deel uit van Landgoed Craneven, 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 Cranevense 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



IMPRESSIE LUNCH

Geniet in een ongedwongen sfeer van een gezellige middag, wij verzorgen de culinaire invulling.
Inclusief huisgebakken brood bij het voorgerecht.

4 gangen • € 63

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

3 gangen • € 53

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

2 gangen • € 47

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.*

WIJNARRANGEMENT

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

4 gangen • 4 glazen € 38

3 gangen • 3 glazen € 28

2 gangen • 2 glazen € 18

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



PROEF EN DEEL • *selectie van kleine favorieten om samen van te genieten* • 12.00 – 15.00 uur

4 x Blini met huisgerookte zalm • dille crème • haring kuit € 12,50

4 x Blini met rundertartaar • X.O. € 15

4 x Blini met gebrande geitenkaas  • honing • tomatenchutney € 10

2 x Mini brioche bun met zachtgegaard buikspek • Rijpelaal paling • komkommer € 12,50

4 x Momo's ambachtelijke loempia's met chilidip •  mogelijk € 12,50

4 x Rendang kroketjes van het rund met kerriedip € 12,50

4 x Yakitori spiesjes • sesam • bosui € 15

Zeeuwse Oesters cru • citroen • sjalot
€ 25 Half dozijn / € 50 Heel dozijn

Pata Negra • Dingesneden Ibérico Ham • ui jam € 17,50



PROEF EN DEEL • *selectie van kleine favorieten om samen van te genieten* • 12.00 – 15.00 uur

Sides

Ambachtelijk focaccia brood met smeersels

€ 6,50

Huisgemaakte dikke frieten met Belse mayonaise

€ 6,50

Nadien

Kaasplateau € 17

Selectie van 5 binnen-en buitenlandse kazen met garnituren

Grand dessert (minimaal 2 personen) € 14 p.p.

Versillende dessertbereidingen

Eclair tartalette met fruit en crème patisserie € 6

4 x à la minute gebakken madeleines met tonkabonen en lobbige room € 5

Huisgemaakte friandises € 10

Met koffie of thee naar keuze
