



De Hoge Loo

*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**

*Dorade – Bouillabaisse – Watermeloen – Bresse kip – Kalf – Framboos & Yuzu*

**5 gangen • € 75**

*Dorade – Bouillabaisse – Watermeloen – Kalf – Framboos & Yuzu*

**4 gangen • € 65**

*Dorade – Bouillabaisse – Kalf – Framboos & Yuzu*

## 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

Zomer 2026

Inclusief amuses en huisgebakken brood bij het voorgerecht.

### DORADE

- Tartaar van dorade, komkommer, wasabi, schaafijs van gin-tonic

### BOUILLABAISSE

- Met pieterman, mossels en kokkels, venkel focaccia, saffraan

### WATERMELOEN

- **Seizoenssignatuur** • Tomasu, olijf, mozzarella

### BRESSE KIP

- Filet op karkas gebraden, bitterbal, zomertruffel, dumpling, paddenstoel

### KALF

- Gebraden kalfshaas, gestoofde kalfswang, jus van sjalot, tomaat, tuinbonen, aardappel

### FRAMBOOS & YUZU

- Mousse van framboos, hangop, roomijs van yuzu, vier vruchten thee

*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.

5  
JAAR

JUBILEUMMENU



**TER ERE VAN VIJF JAAR DE HOGE LOO**

Een bijzondere compositie van geliefde smaken uit de afgelopen vijf jaar, geselecteerd uit gastfavorieten en signaturen van onze chef. Een menu om herinneringen te proeven en samen het leven te vieren.

**VIJF GANGEN • € 85 per persoon**

**VIER GANGEN • € 75 per persoon**

**ZEEUWSE YELLOWTAIL KINGFISH**

Tataki van Kingfish • sesam • bleekselderij • tomaat  
& Sashimi van Kingfish • dashi bouillon • XO

**WILDE ZEEBAARS & RIJPELAAL**

Gebakken wilde zeebaars • gerookte Rijpelaal •  
rabarber • vanille • blanke soja

**SCHOTSE HOOGLANDER**

Zacht gegaarde Schotse hooglander nek • geschroeide coquille •  
Mexicaanse mole • bakbanaan

**ANJOU DUIF**

Op karkas gebraden • jus van drop •  
groene curry saus • koffie • linzen

**WITTE CHOCOLADE MET TROPISCHE SPICE**

Witte chocolade mousse • gel van spicy mango •  
ijs van roze peper • drakenfruit • Thaise basilicum



## 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 • wilde rijst • tandoori • langoustine

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

### Zwezerik

Morieljes • risotto • Madeira

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

### Tarbot

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 5 kazen • Tutti frutti bonbon •  
Zuidvruchtenbrood

*Ter vervanging dessert: + € 6. Los: € 17*

### 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*

**Tartaar van dorade** € 25

Tartaar van dorade • komkommer • wasabi • schaaftijs van gin-tonic

**Tartaar van kalf** € 29,50

XO saus • wilde rijst • tandoori • langoustine

**Zwezerik** € 29,50

Morieljes • risotto • Madeira

### HOOFDGERECHTEN VIS

**Tarbot** € 44,50

Seizoensgarnituur • Rijpelaal paling • Hollandaise

**Noordzeetong à la meunière** € 52,50

Bieslook • kropsla • pommes pont neuf



## À LA CARTE

---

### HOOFDGERECHTEN VLEES

#### **Kalf € 39,50**

Gebraden kalfshaas • gestoofde kalfswang • jus van sjalot • tomaat • tuinbonen • aardappel

#### **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

#### **Framboos & Yuzu € 14**

Mousse van framboos, hangop, roomijs van yuzu, vier vruchten thee

#### **Dame Blanche de la Maison € 14**

Vers bereid vanille ijs • Belgische chocoladesaus

#### **Kaasplateau € 19,50**

Selectie van 6 kazen • Tutti frutti bonbon • zuidvruchtenbrood