

TOETJES | DESSERTS

Cheesecake met een coulis van rood fruit en slagroom
Cheesecake w/ red fruit coulis & whipped cream € 6,95

Crème Brûlée, van Frangelico & vanille ijs met slagroom
Crème Brûlée made of Frangelico (liqueur), vanilla ice cream & whipped cream € 8,75

Lava cakeje met gebrande walnoten, popcorn, gezouten karamelsaus en slagroom
Lava Cake w/ roasted nuts, popcorn, sea salted caramel & whipped cream € 8,95

Marquise Fondant, intens chocolade dessert met vanille ijs, slagroom & "Licor 43"
-Intense chocolat dessert with vanilla ice cream, whipped cream & "Licor 43" € 9,25

Kaasplankje met portstroop en Kletzenbrood
Cheese Platter w/ Port syrup & "Kletzenbrood" € 9,50

LOODS61



EEN BERG GEZELLIGHEID

Allergenen

In al onze gerechten kunnen de 12 allergenen voorkomen.

Op verzoek bereiden wij graag een allergeenvrije maaltijd voor u.

Feestje?

Loods61 is ook een perfecte locatie voor een borrel, gala of feest!

Ben je jarig, heb je trouwplannen of zomaar zin in een feestje?

Mail dan naar: hallo@loods61.nl

Zakelijke events

Ook voor al uw vergaderingen, presentaties, borrels, lunches en diners kunt u bij ons terecht. Vraag naar onze mogelijkheden of

mail naar hallo@loods61.nl

DINERKAART

VOORGERECHTEN | STARTERS

- Caprese, van tomaat, Buffelmozzarella, basilicum & verse pesto 

-w/ tomato, Buffalo Mozzarella, basil & fresh pesto

€ 11,25
- Vijgen met Taleggiokaas & Prosciuttoham 

lauwwarm met balsamicodressing

€ 11,50
- Fresh Fig w/ Taleggio cheese & Prosciutto ham,

lukewarm w/ balsamic vinegar
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix & truffelmayonaise

Beef Carpaccio w/ Parmesan cheese, arugula, mixed seeds and truffle mayonnaise

€ 13,25
- Gamba's al Ajillo in knoflookolie, champignons & brood

King Prawns Al Ajillo in garlic oil w/ mushrooms & bread

€ 13,50
- Avocado & rode biet met walnoten en mangochutney 

Avocado & beetroot with walnuts and mango chutney

€ 10,75



Brood met rode pestomayonaise en aioli

Bread w/a Red pesto mayonnaise and aioli

€ 4,95

Hoofdgerechten | Mains

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur
All main dishes are served with matching garnish
- Surf & Turf, ossenhaas biefstuk geserveerd met gamba's & rode portsaus

-Tenderloin Steak served with King Prawns and a red port sauce

€ 33,50
- Eendenborst met een mangochutney & Prosciutto ham

Duck Breast w/ a mangochutney & Prosciutto ham

€ 23,95
- Saté van kip met satésaus, cassave, crispy uitjes

Chicken Skewer w/ a spicy peanut sauce, cassave, crispy onions

€ 18,95
- Gamba's geserveerd met spaghetti Aglio Olio

King prawns w/ Spaghetti Aglio Olio

€ 23,50
- Tonijnsteak, gegrild met een tomaten-limoensaus

Tuna steak, grilled w/ tomato & lime sauce

€ 25,50
- Roodbaars filetjes met geroosterde paprikasaus en mascarpone

Redfish fillets with roasted bell pepper sauce and mascarpone

€ 27,50

SOEPEN | SOUPS



- Mosterdsoep 

geserveerd met brood en boter

€ 7,50
- Mustard soup w/ bread & butter
- Soep van geroosterde paprika & tomaat 

met mascarpone, geserveerd met brood en boter

€ 7,50
- Roasted Bell Pepper & tomato soup with mascarpone, w/ bread & butter

SALADES | SALADS

als hoofdgerecht geserveerd met brood & boter
as a main dish w/ bread & butter

- Salade geitenkaas met walnoten, honing & mangochutney 

Goat cheese salad, w/ walnuts, honey & mango chutney
- Salade kip met avocado en ketjap mayonaise

Chicken Salad, w/ avocado & soy sauce mayonnaise

€ 13,50 € 20,50
- Salade "De Bergen" met rundercarpaccio, gamba's, pittenmix & truffelmayonaise

-w/ beef carpaccio, king prawns, mixed seeds & truffle mayonnaise

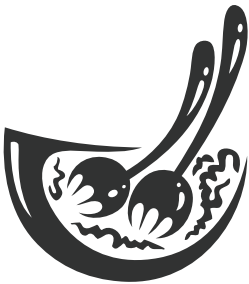
€ 15,50 € 21,50
- Salade "Loods61" met ossenhaaspuntjes, vijgen, feta, pittenmix & een pittige Peppadew dressing

-w/ Tenderloin tips, figs, feta, mixed seeds & a spicy peppadew sauce

€ 15,50 € 21,50
- Salade verse tonijn, gemarineerd met sojasaus, wasabi mayonaise & kapper appeltjes

Fresh tunafish, marinated w/ soy sauce, Wasabi mayonnaise & capers

€ 15,50 € 21,50

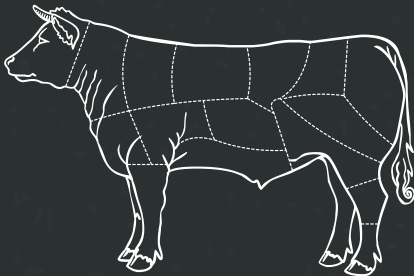


(Voor) (Hoofd)

€ 11,50 € 18,50

STOERE STEAKS | SUPER STEAKS

- Onze Black Angus Steaks, worden geserveerd met heerlijke Roseval aardappeltjes & warme groente, sausje naar keuze
Our Black Angus Steaks are served with delicious Roseval potatoes & warm vegetables, sauce of your choice
- 
- | | | | |
|--|---------|---------|---------|
| | 180 gr. | 250 gr. | 300 gr. |
| Rib-Eye Steak (grain fed) | € 25,50 | € 30,25 | € 33,50 |
| Entrecote Top Sirloin (grain fed) | € 25,50 | € 30,25 | € 33,50 |
| Super malse ossenhaas Tenderloin Steak (grain fed) | € 29,50 | € 34,95 | € 38,95 |
- Sauzen | Sauces
- Champignonroomsaus | Truffelsaus | Rode portsaus | Peppersaus
Mushroomsauce | Trufflesauce | Red Portsauc | Peppersauce



Burgers

- Burger61

truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, spek, sla, tomaat

-w/ truffle mayonnaise, Parmesan cheese, bacon, lettuce & tomato

€ 19,95
- Black Beans Burger 

met Taleggio kaas, tortillachips, guacamole & tomatensalsa

-w/ Taleggio cheese, tortilla crisps, guacamole & tomato salsa

€ 18,50
- Falafel burger 

op een paprika broodje, salsa saus & vegan cheddar

-on a bell pepper bun, salsa sauce & vegan cheddar

€ 18,50