

WILKOMMEN IN UNSEREM

RESTAURANT O'VÉLO

Wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen!
Lassen Sie sich verwöhnen!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hotel und / oder Ihren Besuch in unserem Restaurant.

General managers Annemie Allossery, Bart Coigniez & das gesamte Velotel-team



ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück: 07U00 bis 10U30
Tapas: 11U00 bis 22H00
Mittagessen: 12H00 bis 14H00
Tearoom: 14H00 bis 17H00
Abendessen: 18H00 bis 21H00

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN? FRAGEEN SIE UNSERE MITARBEITER!

FRÜHSTÜCK

Wir servieren Ihnen jeden Morgen ein leckeres Frühstücksbuffet, damit Sie voller Energie in den Tag starten können. Das Buffet besteht aus einer köstlichen Auswahl an warmen und kalten Speisen, aus denen Sie nach Herzenslust wählen können. Verschiedene Brotsorten, Frühstückskekse, Cornflakes, Müsli und eine Auswahl an leckeren Füllungen und frischem Obst fehlen nicht. Auch wenn Sie nicht bei uns übernachten, können Sie unser leckeres Frühstücksbuffet genießen. Naschkatzen kommen ebenso auf ihre Kosten mit leckerem Gebäck, Obst, Joghurt, Pfannkuchen etc. Genießer können ihr Frühstück mit einem Glas Sekt zu etwas ganz Besonderem machen!

MITTAGESSEN

Täglich servieren wir ein frisches Mittagessen bestehend aus Suppe, Hauptgang und Kaffee oder Tee.

Fragen Sie gerne unsere Leute nach dem heutigen Mittagsmenü.

ABENDESSEN

Jeden Abend können Sie zu uns zu einem Drei-Gänge-Menü kommen. Es beginnt mit einem kleinen Amuse-Bouche. Das Wahlmenü besteht aus verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.

SONNTAGSBRUNCH

Wir verwöhnen Sie jeden ersten und dritten Sonntag im Monat mit einem leckeren Brunch! Los geht es pünktlich um 12:30 Uhr. Unser Küchenchef serviert ein kulinarisches Buffet mit leckeren, frischen Produkten und saisonalen Gerichten. Wir begrüßen Sie mit einem Glas Cava und einigen Snacks und anschließend können Sie an unserem umfangreichen Vorspeisen-, Haupt- und Dessertbuffet teilnehmen. Zögern Sie nicht, einen unserer Mitarbeiter für weitere Informationen zu fragen!

SENIOR-BRUNCH

Gemütliches Essen und Tanzvergnügen für Senioren, jeden letzten Donnerstag im Monat (Oktober - März)! Magst du gutes Essen und traust dich zu tanzen? Dann begrüßen wir Sie herzlich zu unserem monatlichen stimmungsvollen Seniorenbrunch und Tanznachmittag. Zögern Sie nicht, einen unserer Mitarbeiter für weitere Informationen zu fragen!

VON FASS

Alken Maes (5.2%)	3.50 (25cl) 4.00 (33cl) 6.00 (50cl)
Grimbergen Blondes (6.7%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Grimbergen Dunkles (6.5%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Kwaremont (6.6%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Affligem Blondes (6.8%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Affligem Tripel (9%)	6.50 (33cl) 10.00 (50cl)

NICHT-ALKOHOLISCH

Maes NA (0%)	4.50
Affligem (0%)	5.00
Sportzot (0.4%)	5.00
Kwaremont (0.3%)	5.00
Kriek Liefmans (0%)	5.00
Desperados (0%)	5.00

IN FLASCHEN

Brugse witte (4.8%)	4.50	Brugse Zot Blondes (6%)	5.00
Maes Radler (2%)	4.50	Brugse Zot Dunkles (7.5%)	5.00
Carlsberg (5%)	4.50	Duvel (8.5%)	5.50
Desperados (5.9%)	4.50	Hapkin (8.5%)	5.50
Kriek 'Mort Subite' (4%)	4.50	La Chouffe (8%)	5.50
Rodenbach (5.2%)	4.50	Chimay Blau (9%)	6.00
Kasteelbier Rouge (8%)	5.50	La Trappe Quadrupel (10%)	6.50
Kasteelbier Dunkles (11%)	6.50	Brugge Tripel (8.7%)	6.50
Omer (8%)	5.50	Westmalle Tripel (9.5%)	6.50
Orval (6.2%)	5.50	Westmalle Doppel (7%)	6.50
Grimbergen Prestige (8%)	5.50		

Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

HAUSWEINE

Glas: 6.50 - Karaffe 1/4l: 11.00 - Karaffe 1/2l: 22.00 - Flasche: 32.00

Le Plan Dirk Vermeersch - Weiss - Sauvignon Blanc
Le Plan Dirk Vermeersch - Rot - Merlot
Le Plan Dirk Vermeersch - Rosé - Grenache

WEISSWEINE

Glas: 7.00 - Karaffe 1/4l: 12.50 - Karaffe 1/2l: 25.00 - Flasche: 37.00

Côtes de Gascogne - FR - Domaine Pellehaut - 80% Ungi-Blanc, 20% Colombard
Le Plan Dirk Vermeersch - FR - 100% Chardonnay
Vaccaro La Luna - Sizilien - 100% Grillo
Chateau de Valcombe - FR - Süßwein

ROTWEINE

Glas: 7.00 - Karaffe 1/4l: 12.50 - Karaffe 1/2l: 25.00 - Flasche: 37.00

El Pedal - Spanien - 100% Tempranillo
Le Plan Dirk Vermeersch - RS-ROUGE - Côtes de Rhone - FR - - 60% grenache, 40% syrah
Vaccaro La Luna - Sizilien - 100% Nero D'Avola

Glas: 8.50 - Karaffe 1/4l: 14.00 - Karaffe 1/2l: 28.00 - Flasche: 40.00

Montagne Saint-Emilion - FR - Chateau Treytins 2012 - 79% Merlot,
12% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc

ROSÉWEINE

Glas: 7.00 - Karaffe 1/4l: 12.50 - Karaffe 1/2l: 25.00 - Flasche: 37.00

Chateau de Valcombe - FR - Pastel

NICHT-ALKOHOLISCH

Glas: 7.00 - Karaffe 1/4l: 12.50 - Karaffe 1/2l: 25.00 - Flasche: 37.00

Natureo - Weiss - Spanien - 100% Muscat
Natureo - Rot - Spanien - grenache/syrah

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

Wasser & Fruchtsäfte

W A S S E R

Gerolsteiner Stilles & Sprudel 3.00 (25cl)
7.00 (75cl)

O'Vélo Stilles & Sprudel 5.00 (75cl)

F R U C H T S Ä F T E

Minute Maid 3.50
Orange
Apfel
Apfel-Kirsche
Pampelmuse

Frischer Orangensaft 9.50

E R F R I S C H U N G S G E T R Ä N K

Cola	3.50	Schweppes Bitter Lemon	3.50
Cola Zero	3.50	Schweppes Soda Water	3.50
Gerolsteiner Zitrone (light)	3.50	Schweppes Tonic	3.50
Gerolsteiner Orange (light)	3.50	Schweppes Agrum	3.50
Fuze Tea Sparkling	3.50	Ice Tea	3.50
Fuze Tea Green	3.50	Almdudler	4.50
Fanta	3.50	Fristi	3.50
Sprite	3.50	Cécémel (Schokolade)	4.00
		PomTon	7.00
		Pampelmuse - Tonic	

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

Warm Getränke

K A F F E E

Cafe crème - Decafeiné	3.50
Espresso	3.50
Doppelter Espresso	4.80
Ristretto	4.00
Koffie Verkeerd (milch)	4.50
Cappuccino	4.50
Latté Macchiato	5.00
Latté Macchiato Caramel	5.50
Chai Latte	5.00
Chai Latte Dirty	6.00
Heiße Schokolade	4.50
Heiße Schokolade (mit Sahne)	5.00
Feinschmecker-Kaffee oder Tee	11.00
Zuschlag für frische Minze/Ingwer (3.00)	
Zuschlag Cappuccino (1,00)	
Zuschlag Latte Macchiato (1,50)	
Zuschlag Röstkaffee (1,00)	
Zuschlag heiße Schokolade (1.00)	

T E E

Lipton	3.50
Hagebutte	
Waldfrüchte	
Minze	
Kamille - Linde	
Zitrone	
Grün	
Schwarz	
Early Grey	
Englisches Frühstück	
Ingwer-Zitronen-Tee	3.50
Frischer Pfefferminztee	6.50
Frischer Ingwertee	6.50

S P E Z I A L K A F F E E

Irish Coffee (auch möglich NA)	11.00
Irischer Whiskey	
French Coffee	11.00
Cognac	
Italian Coffee (auch möglich NA)	11.00
Amaretto	
Baileys Coffee	11.00
Baileys	
Cointreau Coffee	11.00
Cointreau	

Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

Apero

A P E R O

Cocktail Maison	11.00	Pineau de Charentes	8.00
Glas cava 'Palau'	9.00	Roter / weißer porto	8.00
Flasche cava 'Palau'	45.00	Roter / weißer martini	8.50
Flasche Champagne de l'Auche	65.00	Aperol Spritz	11.00
Kirr	8.50	Limoncello Spritz	11.00
Kirr Royal	9.00	Campari Spritz	11.00
Sherry Dry	8.00	Picon Vin Blanc	11.00
Ricard	8.50	Campari	10.00
		Orange - tonic - soda	

AL K O H O L F R E I

Cocktail Maison NA	9.50
Pacific Ricard NA	8.00
Martini Rot Vibrante Tonic Zuschlag tonic ODER orange (3.00)	7.00
Kuitenbijter Fahrrad-Gin Gin & Tonic (alkoholfrei)	14.00
Crodino Rosso Zuschlag tonic ODER orange (3.00)	7.00
Ginger Mule Mocktail	9.00
Mojito Mocktail	9.00
Cava Zero Rosé	9.00

What to drink when you are not drinking?

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

STRONG

O Vélo

STRONG

Tequila	9.00
Limoncello	10.00
Jonge Jenever	8.00
Jägermeister	9.00
Bacardi Weiß	9.00
Smirnoff Wodka	9.00
Bacardi Reserva	10.00
Passoa	8.00
Baileys	9.00
Amaretto	9.00
Amaretti (N.A.)	9.00
Cointreau	9.50
Armagnac	10.00
Grappa Julia	9.00
Grand Marnier	12.00
Calvados	12.00
Courvoisier Cognac	12.00

GIN & TONIC

Gordon's Dry Gin	13.00
Bombay	13.00
Hendrick's Gin	16.00
Gordon's Gin Pink	16.00
Kuitenbijter Fahrrad-Gin	14.00

WHISKEY

J&B	9.50
Johnny Walker Red Label	9.50
Johnny Walker Black Label	10.50
Jack Daniels	10.50
John Jameson	9.50
Chivas Regal 12 years	12.00
Lyre's American Malt (N.A.)	9.00

+ ERFRISCHUNGSGETRÄNK 3.00

Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

Tearoom 14h00 - 17h00

P F A N N K U C H E N & W A F F E L N

Zucker	7.00
Marmelade	8.00
Apfel-Birnen-Sirup	8.00
Nutella	8.00
Zahne	8.00
Vanilleeis	8.50
Mikado Vanilleeis - Schokoladensauce	9.00
Advocaat (Eierlikör)	9.00
Advocaat (Eierlikör) - Vanilleeis	10.00
Chiquita Banane - Vanilleeis Zahne - Schokoladensauce	11.00
Erdbeere saisonal	12.00
Heiße Kirschen Vanilleeis	11.00
Pfannkuchen O'Vélo Calvados, karamellisierte Äpfel und Vanilleeis	12.50
Pfannkuchen für Kinder	3.50

E I S B E C H E R

Coupe Dame Blanche	10.00
Coupe Bresilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Advocaat (Eierlikör)	10.00
Coupe Erdbeere (saisonal)	13.00
Coupe frisches Obst	13.00
Kindereis 2 Kugeln Vanille, Schokolade oder Erdbeere - Smarties - Sahne - Lutscher	6.00

D I V E R S

Warmer Apfelkuchen vanilleeis - Sahne	10.00
Schokoladen Mousse Kuchen	9.00
Reiskuchen O'Vélo	9.00
Trio von Spekulatius Eiscreme - Bavarois - Tiramisu	9.00
Fruitbowl O'Vélo Melone - Erdbeere - frische Minze	11.00
Feinschmecker-Kaffee oder Tee	11.00
Zuschlag für frische Minze/Ingwer	(3.00)
Zuschlag Cappuccino	(1,00)
Zuschlag Latte Macchiato	(1,50)
Zuschlag Röstkaffee	(1,00)
Zuschlag heiße Schokolade	(1.00)



Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

Tapas 11h00 - 22h00

TAPAS

 1. Knoblauchbrote (4 St.)	8.50
2. Planken-Serrano-Schinken	13.00
3. Tapas O'Vélo Auswahl an Wurstwaren, Feta, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten	15.00
 4. Portion Junger Käse	8.50
 5. Portion altes Käse (altes Brügge)	10.00
6. Portion Käse & Salami Junger Käse & salami	8.50
 7. Portion Oliven	6.00
 8. Kalte Tapas Oliven, sonnengetrocknete Tomaten & Tapenade	10.50
 9. Patatas Bravas (aioli)	8.50
 10. Pommes-Korb mit Mayonnaise	5.00
 11. Süßkartoffelpommes mit Mayonnaise	6.00
12. Croque Monsieur (1 Stück) mit Schinken und Käse	7.50
13. Heiße Snack-Planken 16 St.	16.00
14. Scampi-Tempura 6 St.	12.00
15. Fisch knusprig mit Tartar 6 St.	12.00
16. Pizza-Baguette	9.00
17. Albondigas 6 St. würzige Fleischbällchen mit Toast	8.50
18. Mini-Frikandeln 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
19. Bitterballen (Fleischklößchen) 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
20. Kalamare 6 St. (8.00) / 10 St. (11.00) / 14 St. (14.00)	
21. Mini-Frühlingsrollen 	6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)
22. Zwiebelringe 	6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)
23. Hühnerchips mit aioli 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
24. Käsekroketten 	6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)
25. Garnalengkroketten 6 St. (8.00) / 10 St. (11.00) / 14 St. (14.00)	
26. Kroketten mit Breydelschinken 6 St. (7.00) / 10 St. (10.00) / 14 St. (13.00)	
27. Tüte mit Chips  peper & zout / paprika / zout (1.50)	
28. Korb mit Brot  Mit Butter (4.00)	

O Vélo

Alle Tapas mit diesem
Zeichen „  “ sind
vegetarisch.





Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

À LA CARTE SOMMER (12h00 - 14h00 & 18h00 - 21h00)

VORSPEISEN

Frische Tagessuppe	7.50
 Käsekrokette 2 St. frittierte Petersilie & Zitronenspalten	17.00
Garnalenkrokette 2 St. frittierte Petersilie & Zitronenspalten	20.00
Duo-Käse und Garnalenkrokette frittierte Petersilie & Zitronenspalten	19.00
Rindercarpaccio Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten	17.00
Räucherlachstoast Zwiebelchips	15.50
Tomate Garnelen 1 St. mit seiner Garnitur	TAGESPREIS

SALATE & PASTA

Salat O'Vélo Huhn & Scampi	24.50
Salat des Hauses, keuze uit:  <ul style="list-style-type: none">• Feta• Brie• Huhn• Thunfisch	22.00
Spaghetti bolognese	19.00
Fettuccini carbonara Sahnesauce, Parmesankäse, Ei und Speck	20.00
Penne mit Pesto-Huhn grünes Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Huhn	20.00
 Penne mit Pesto grünes Pesto, Kirschtomaten, Rucola	20.00
 Fettuccini Kräuterrahmsauce Brokkoli & Champignons	20.00
 Fettuccini leicht pikante Tomatensauce	20.00

CROQUES

Croque Monsieur mit Salat 2 St.	14.00
Croque Speciaal mit Salat 2 St. madame / hawai / boemboem	16.00

HAUPTGERICHTE FLEISCH & FISCH

ALLE GERICHTE MIT POMMES FRITES KÖNNEN AUCH MIT
KROKETTEN, KARTOFFELPÜREE ODER BABYKARTOFFELN

 Käsekrokette 2 St. / 3 St. Salat & Pommes Frites/Brot	22.00/25.00
Garnalenkrokette 2 St. / 3 St. Salat & Pommes Frites/Brot	25.00/30.00
Duo-Käse und Garnalenkrokette Salat & Pommes Frites/Brot	24.00
Vol-au-vent O'Vélo Salat & Pommes Frites	26.00
Flämischer Eintopf O'Vélo Salat & Pommes Frites	26.00
1/2 Huhn Salat & Pommes Frites	26.00
Steak Tartar des Hauses (roh) Salat & Pommes Frites	29.50
Steak 'Filet Mignon' 200g Salat & Pommes Frites Sauce: Champignon - Pfeffer - Bearnaise +2.50	29.50
Sliptong à la meunière 3 St. Salat & Pommes Frites	30.00
Tomatengarnelen 2 Stk.	TAGESPREIS

**! FRAG NACH DEM
VORSCHLAG DES MONATS !**

O'Vélo

Alle Gerichte mit diesem
Zeichen „“ sind
vegetarisch.

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1
Zahlungsmethode!**

Alle Gerichte mit diesem
Zeichen „V“ sind
vegetarisch.

À LA CARTE SOMMER (12h00 - 14h00 & 18h00 - 21h00)

K I N D E R K A R T E

Panierte Hähnchenstreifen Apfelmus & Pommes frites	13.50
Frikandel 2 St. Apfelmus & Pommes frites	11.00
 Käsekroquette 1 St. Salat & Pommes frites	12.00
Spaghetti für Kinder bolognaise	10.00

D E S S E R T K A R T E

Coupe Colonel Zitronensorbet & Wodka	10.00
Eisbecher nach Wahl Dame Blanche Bresilienne Dame Noire Advocaat	10.00
Eisbecher nach Wahl Erdbeere (saisonal) Frisches Obst	13.00
Sorbet 2 Kugeln nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere	10.00
Warmer Apfelkuchen vanilleeijs - Sahne	10.00
Chocolate O'Vélo Schokoladenmousse	10.00
Fruitbowl O'Vélo Melone - Erdbeere - frische Minze	11.00

Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!

Tagesmenü 18u00 - 21u00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

MONTAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Rindercarpaccio
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Garnalengkroquette 1 St.
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Vol-au-vent O'Vélo
Salat & Pommes frites

Scampi diabolique
Pasta

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Glas Mascarpone
Erdbeere - Spekulatius - Minze

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

DIENSTAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Scampi in Knoblauch 5Stk.

Ganda-Schinken mit Melone

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Steak Filet Mignon 200g
Salat & Pommes frites
Sauce nach Wahl: Bearnaise, Pfeffer, Champignon

Catch of the day (Fisch)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Trio von Spekulatius
Eiscreme - Bavaois - Tiramisu

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

Tagesmenü 18u00 - 21u00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

MITTWOCH

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Käsekrokette 1 St. 'Altes Brügge'
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Räucherlachstoast
Zwiebelchips

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

1/2 Huhn
Salat & Pommes frites

Sliptong à la meunière 2 St.
Salat & Pommes frites

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Chocolate O'Vélo

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

DONNERSTAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Cocktail aus grauen Garnelen

Krokette mit Breydel-Schinken 1 St.
gebratene Petersilie und knusprigen Speckstückchen

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Flämischer Eintopf O'Vélo
Salat & Pommes frites

Scampi mit einer leichten Currysauce (9 Stück)
Salat & Pommes frites

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Fruitbowl O'Vélo

Melone - Erdbeere - frische Minze

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

Tagesmenü 18u00 - 21u00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

FREITAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Tomate Garnelen 1 St.
mit seiner Garnitur

Bruschetta des Hauses
Mozzarella - Tomate - Gandaschinken

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Steak Filet Mignon 200g
Salat & Pommes frites

Sauce nach Wahl: Bearnaise, Pfeffer, Champignon

Catch of the day (Fisch)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Die Überraschung des Chefs

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

SAMSTAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Lachskrokette 1 St.
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Ganda-Schinken mit Melone

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Kalbsauster Archiduc
mit Grünzeug der Saison und Kroketten

Schellfischfilet
mit Weißweinsauce, Gemüse der Saison und Kräuterpüree

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Ananas-Carpaccio mit süßem Karamelleis

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**

Tagesmenü 18u00 - 21u00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

SONNTAG

Amuse Bouche
Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Fischplatte des Küchenchefs

Käsekrokette 1 St. 'Altes Brügge'
met gefrituurde peterselie & citroenpartjes

Salat des Hauses
nach Wahl: Feta, Brie, Huhn oder Thunfisch

Hauptgang

Steak Tartar des Hauses (roh)
Salat & Pommes Frites

Sliptong à la meunière 2 St.
Salat & Pommes Frites

Vorschlag des Monats
fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Dessert

Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Eisbecher nach Wahl
dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Sorbet 2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

**Pro Tisch, 1 Rechnung
und 1 Zahlungsmethode!**