



Herzlich willkommen im

RESTAURANT *O Vélo*

Wo raffinierte Aromen und herzliche Gastfreundschaft aufeinandertreffen
Das Team Velotel heißt Sie herzlich willkommen.



Öffnungszeiten:

Frühstück: 07:00 – 10:30 Uhr

Tapas*: 11:00 – 22:00 Uhr

Mittagessen: 12:00 – 14:00 Uhr

Teestube: 14:00 – 17:00 Uhr

Abendessen: 18:00 – 21:00 Uhr

Bar*: bis 23:00 Uhr

*Öffnungszeiten vorbehaltlich Änderungen – Tapas bis 21:00 Uhr, Bar bis 22:00 Uhr.

| Frühstück

Wir servieren jeden Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, damit Sie voller Energie in den Tag starten können. Genießen Sie eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen, frisch gebackenem Brot, Frühstückskeksen, Müsli, frischem Obst und einer Auswahl an feinen Wurst- und Käsesorten. Auch Gäste, die nicht bei uns übernachten, sind herzlich eingeladen, unser Frühstücksbuffet zu genießen. Naschkatzen kommen mit köstlichen Kaffeekuchen, Joghurt, Obst und frisch gebackenen Pfannkuchen voll auf ihre Kosten. Wer es etwas festlicher mag, kann sein Frühstück mit einem Glas Cava besonders besonders beginnen.

| Mittagessen

Jeden Tag bereiten wir mit Sorgfalt ein frisches Mittagessen zu, bestehend aus Suppe, einem Hauptgericht und Kaffee oder Tee zum Abschluss. Darüber hinaus können Sie auch à la carte zu Mittag essen oder aus unserer Auswahl an frischen, belegten Brötchen wählen. Fragen Sie gerne einen unserer Mitarbeiter nach dem Mittagsmenü oder den Empfehlungen des Tages.

| Abendessen

Jeden Abend sind Sie herzlich eingeladen, ein raffiniertes 3-Gänge-Menü zu genießen. Wir beginnen mit einem kleinen Amuse-Gueule, gefolgt von einem Auswahlmenü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, die von unseren Köchen sorgfältig zusammengestellt wurden. Möchten Sie lieber etwas legerer speisen? Dann können Sie natürlich auch à la carte aus unseren saisonalen Gerichten wählen.

| Sonntagsbrunch

Jeden ersten und dritten Sonntag im Monat heißen wir Sie herzlich zu unserem gemütlichen Sonntagsbrunch willkommen. Wir begrüßen Sie mit einem Glas Cava und raffinierten Häppchen, danach können Sie sich an einem reichhaltigen Buffet mit frischen, saisonalen Gerichten bedienen. Runden Sie den Brunch mit unserem reichhaltigen Dessertbuffet voller hausgemachter Süßspeisen ab – ein Moment zum Entspannen, Genießen und Zusammensein.

| Seniorenbrunch

Gemütliches Essen und Tanzen für Senioren – jeden letzten Donnerstag im Monat (Oktober bis März). Genießen Sie einen köstlichen Brunch in stimmungsvoller Atmosphäre, gefolgt von einem geselligen Tanznachmittag. Eine wunderbare Kombination aus gutem Essen, Musik und netter Gesellschaft.

Weitere Informationen zu unseren Mittagsmenüs, Brunchterminen und anderen Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website: www.hotelvelotel.com

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Biere



VOM FASS

Alken Maes (5.2 %) 3.50 (25cl) | 4.00 (33cl) | 6.00 (50cl)

Grimbergen Blond (6.7%) 5.00 (33cl) | 7.50 (50cl)

Grimbergen Braun (6.5%) 5.00 (33cl) | 7.50 (50cl)

Kwaremont (6.6%) 5.00 (33cl) | 7.50 (50cl)

Affligem Blond (6.8%) 5.00 (33cl) | 7.50 (50cl)

Affligem Tripel (9%) 6.50 (33cl) | 10.00 (50cl)

ALKOHOLFREI

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

Kasteelbier Rouge (0%) 5.00

IN FLASCHEN

Brugse witte (4.8%) 4.50

Maes Radler (2%) 4.50 **Brugse Zot Blond (6%)** 5.00

Carlsberg (5%) 4.50 **Brugse Zot Braun (7.5%)** 5.00

Desperados (5.9%) 4.50 **Duvel (8.5%)** 5.50

Kriek 'Mort Subite' (4%) 4.50 **Hapkin (8.5%)** 5.50

Rodenbach (5.2%) 4.50 **La Chouffe (8%)** 5.50

Kasteelbier Rouge (8%) 5.50 **Chimay Blauw (9%)** 6.00

Kasteelbier Dunkel (11%) 6.50 **La Trappe Quadruppel (10%)** 6.50

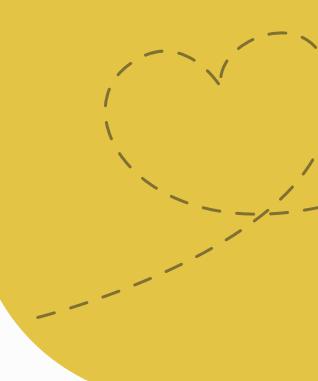
Omer (8%) 5.50 **Brugge Tripel (8.7%)** 6.50

Orval (6.2%) 5.50 **Westmalle Tripel (9.5%)** 6.50

Grimbergen Prestige (8%) 5.50 **Westmalle Doppel (7%)** 6.50

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.





HAUSWEINE

Glas: 6,50 – Karaffe 1/4 l: 11,00 – Karaffe 1/2 l: 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 1/4 l: 12,50 – Karaffe 1/2 l: 25,00 – Flasche: 37,00

Côtes de Gascogne – FR – Domaine Pellehaut – 80 % Ugni-Blanc, 20 % Colombard

Le Plan Dirk Vermeersch – FR – 100 % Chardonnay

Vaccaro La Luna – Sizilien – 100 % Grillo

Chateau de Valcombe – FR – SÜSS

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.

ROTWEINE

Glas: 7,00 – Karaffe 1/4 l: 12,50 – Karaffe 1/2 l: 25,00 – Flasche: 37,00

Ei 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 1/4 l: 14,00 – Karaffe 1/2 l: 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 1/4 l: 12,50 – Karaffe 1/2 l: 25,00 – Flasche: 37,00

Chateau de Valcombe - FR - Pastel

ALKOHOLFREIE WEINE

Glas: 7,00 – Karaffe 1/4 l: 12,50 – Karaffe 1/2 l: 25,00 – Flasche: 37,00

Natureo – Weiß – Spanien – 100 % Muskateller

Natureo – Rot – Spanien – Grenache/Syrah



Softdrinks



WASSER

Gerolsteiner Still & Sprudel	3.00 (25cl)
	7.00 (75cl)
O'Vélo Still & Sprudel	5.00 (75cl)

FRUCHTSÄFTE

Minute Maid	3.50
Orange	
Apfel	
Apfel-Kirsche	
Grapefruit	
Frischer Orangensaft	9.50

SOFTDRINKS

Cola	3.50	Schweppes Bitter Lemon	3.50
Cola Zero	3.50	Schweppes Soda Water	3.50
Gerolsteiner Zitrone	3.50	Schweppes Tonic	3.50
Gerolsteiner Orange	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	4.00
		PomTon	7.00
		Grapefruit – Tonic	

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



| Warme Getränke



KAFFEE

Cafe crème - Decafeiné	3.50
Espresso	3.50
Dubbele Espresso	4.80
Ristretto	4.00
Café au Lait (Koffie Verkeerd)	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 Schlagsahne)	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 Café au Lait (1.00)	
Zuschlag heiße Schokolade (1.00)	

TEE

Lipton	3.50
Hagebutte	
Waldbeeren	
Minze	
Kamille – Lindenblüte	
Zitrone	
Grün	
Schwarz	
Earl Grey	
English Breakfast	
Ingwer-Zitronen-Tee	3.50
Frischer Minztee	6.50
Frischer Ingwertee	6.50

SPEZIAKKAFFEE

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

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



| Brötchen

(Montag – Samstag: 11:00–14:00 Uhr)

Unsere Spezialität: Das Velootje-
Sandwich Ronde Bagnat (weißes oder
Mehrkornbrot)

Gerösteter Schinkensalat, Eisbergsalat,
Tomate, Ei, Gurke 9.50

Rinder carpaccio, Parmesan,
sonnengetrocknete Tomaten,
Pinienkerne, Rucola, Trüffelmayonnaise 11.50

Roastbeef, Tomate, Gurke, Parmesan,
Rucola, Honig-Senf-Dressing 11.00

Gegrilltes Hähnchen, Bacon, Eisbergsalat,
Tomate, Ei, Mayonnaise 9.50

MIT KÄSE*

Käse
Junger Käse, Eisbergsalat, Tomate,
Karotte, Gurke, Ei, Mayonnaise 8.50

Käse Tropical
Junger Käse, Eisbergsalat, Tomate,
Karotte, Gurke, Ei, frische Ananas,
Cocktailsauce 9.00

Brie Deluxe
Brie, Walnüsse, Rosinen, Apfel, Rucola,
Honig 10.00

Mozzarella Pesto
Mozzarella, grüne Pesto,
sonnengetrocknete Tomaten,
Pinienkerne, Rucola, Balsamico 10.00

Oud Brugge
Oud Brugge (halbgereift), Eisbergsalat,
Tomate, Karotte, Gurke, Tierenteyn-Senf 11.00

MIT FLEISCH*

Breydel-Schinken
Breydel-Schinken, Eisbergsalat, Tomate,
Ei, Karotte, Gurke, Mayonnaise 8.50

Salami
Salami, Eisbergsalat, Tomate, Ei, Karotte,
Gurke, Mayonnaise 8.50

Serrano-Schinken
Serrano-Schinken, Eisbergsalat, Tomate,
Ei, Gurke, Honig-Senf-Dressing 10.50



Prepare 9.50

Prepare, Eisbergsalat, Tomate,
Karotte, Gurke, Ei

MIT KÄSE UND FLEISCH*

Smos 9.00

Junger Käse, Breydel-Schinken,
Eisbergsalat, Tomate, Ei, Karotte,
Gurke, Mayonnaise

Smos Tropical 9.50

Junger Käse, Breydel-Schinken,
Eisbergsalat, Tomate, Ei, Karotte,
Gurke, frische Ananas, Cocktailsauce

Italiano 12.00

Serrano-Schinken, Mozzarella, grüne
Pesto, sonnengetrocknete Tomaten,
Rucola

MIT HÄHNCHEN*

Kip Gesund 9.50

Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat,
Tomate, Ei, Gurke, Schnittlauch-Dressing

Kip Hawaii 10.00

Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat,
Tomate, Karotte, Gurke, Ei, frische
Ananas, Cocktailsauce

Kip Caesar 10.00

Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat,
Tomate, Ei, Parmesan, Caesar-Dressing

MIT FISCH*

Lachs 11.50

Geräucherter Lachs, Eisbergsalat, rote
Zwiebel, Tomate, Cocktailsauce

Lachs Spezial 12.50

Geräucherter Lachs, Kräuterfrischkäse,
Radieschen, Gurke, Rucola

VEGAN*

Vegan 8.50

Tomaten-Tapenade, rote Zwiebel,
Karotte, Gurke, Rucola, Balsamico

O Vélo

*Brotwahl:

Weiß / Mehrkorn (+0,50)
/ Fitness (+0,50)

Alle Brötchen werden
mit einem Salat serviert





APERO

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	

ALKOHOLFREI

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?'

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Strong



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
(+ Softdrink 3.00)	

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

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.

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



Tearoom

(14h00-17h00)



PFANNKUCHEN & WAFFELN

Zucker	7.00
Marmelade	8.00
Apfel-Birnen-Sirup	8.00
Nutella	8.00
Schlagsahne	8.00
Vanilleeis	8.50
Mikado Vanilleeis – Schokoladensauce	9.00
Advocaat (Eierlikör)	9.00
Advocaat (Eierlikör) – Eis	10.00
Chiquita Banane – Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladensauce	11.00
Warme Kirschen Vanilleeis	11.00
Pfannkuchen O'Vélo Calvados, karamellisierte Äpfel & Vanilleeis	12.50
Kinderpfannkuchen	3.50

EISBECHER

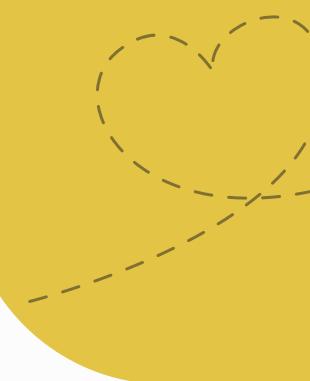
Coupe Dame Blanche	10.00
Coupe Bresilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Advocaat (Eierlikör)	10.00
Coupe Vanille	9.00
Coupe frisches Obst	13.00
Kindereis 2 Kugeln Vanille, Schokolade oder Erdbeere - Smarties - Sahne - Lutscher	6.00

DIVERS

Warmer Apfelkuchen vanilleeis - Sahne	10.00
Schokoladen Mousse Kuchen	9.00
Warmer Kirschkuchen Vanilleeis	9.00
Gebäck des Tages	9.00
Apfelstrudel hausgemacht Vanilleeis – warme Schokoladensauce	10.00
Feinschmecker-Kaffee oder Tee Zuschlag für frische Minze/Ingwer (3.00) Zuschlag Cappuccino (1.00) Zuschlag Latte Macchiato (1.50) Zuschlag Café au Lait (1.00) Zuschlag heiße Schokolade (1.00)	11.00

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



| Tapas

(11h00 - 22h00, Sonntag bis 21:00 Uhr)

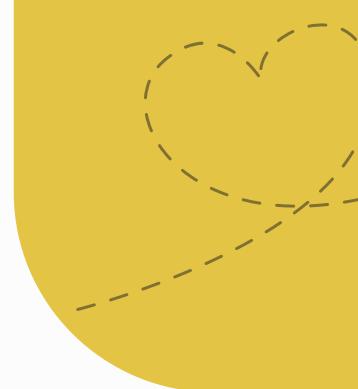


1. Knoblauchbrote (4 St.)	8.50	17. Albondigas 6St. würzige Fleischbällchen mit Toast	8.50
2. Planken-Serrano-Schinken	13.00		
3. Tapas O'Vélo Auswahl an Wurstwaren, Feta, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten	15.00	18. Mini-Frikandeln 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
		19. Bitterballen (Fleischklößchen) 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
4. Portion Junger Käse	8.50	20. Kalamare 6 St. (8.00) / 10 St. (11.00) / 14 St. (14.00)	
5. Portie altes Käse (altes Brügge)	10.00		
6. Portion Käse & Salmi Junger Käse & Salami	8.50	21. Mini-Frühlingsrollen V 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
7. Portion Oliven	6.00		
8. Kalte Tapas Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Tapenade & Grissini	10.50	22. Zwiebelringe V 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
9. Patatas Bravas (aioli)	8.50	23. Hühnerchips mit äoli 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
10. Pommes-Korb mit Mayonnaise	5.00	24. Käsekroketten V 6 St. (6.00) / 10 St. (9.00) / 14 St. (12.00)	
11. Süßkartoffelpommes mit Mayonnaise	6.00	25. Garnalenkroketten 6 St. (8.00) / 10 St. (11.00) / 14 St. (14.00)	
12. Croque Monsieur (1 Stück)	7.50	26. Kroketten mit Breydelschinken 6 St. (7.00) / 10 St. (10.00) / 14 St. (13.00)	
13. Heiße Snack-Planken 16 St.	16.00	27. Tüte mit Chips V Pfeffer & Salz / Paprika / Salz (1.50)	
14. Scampi-Tempura 6 St.	12.00	28. Korb mit Brot V Mit Butter (4.00)	
15. Fisch knusprig mit Tartar 6 St.	12.00		
16. Pizza-Baguette	9.00	29. NEU: Ventresca vom weißen Thunfisch 22.00 Mit grobem Salz & Toast	

O Vélo

Alle Tapas mit diesem Zeichen „V“ sind vegetarisch.

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



A la carte

(12h00-14h00 & 18h00-21h00)

VORSPEISEN

Frische Tagessuppe

Käsekroquette 2 St.
frittierte Petersilie & Zitronenspalten

Garnalenkroquette 2 St.
frittierte Petersilie & Zitronenspalten

Duo-Käse und Garnalenkroquette
frittierte Petersilie & Zitronenspalten

Rinder carpaccio
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Räucherlachstost
Zwiebelchips

Garnelen in Knoblauch 5 Stk.

SALAT & PASTA

Salat O'Vélo
Huhn & Scampi

Salat des Hauses, Auswahl aus:

- Feta
- Brie
- Huhn
- Thunfisch

Spaghetti bolognaise

Tagliatelle carbonara
Sahnesauce, Parmesankäse, Ei und Speck

Penne mit Pesto-Huhn
grünes Pesto, kirschtomaten, Rucola und Huhn

Penno mit Pesto
grünes Pesto, Kirschtomaten, Rucola



Tagliatelle Kräuterrahmsauce
Brokkoli & Champignons 20.00

Tagliatelle leicht pikante Tomatensauce 20.00

Veganer Wok 19.00
Basmati-Reis – Kokosmilch – Curry – saisonales Gemüse

CROQUES

Croque Monsieur mit Salat 2 St. 14.00

Croque Speciaal mit Salat 2 St. 16.00
Madame / hawai / boemboem

HAUPTGERICHTE

Käsekroquette 2 St. / 3 St. 22.00/25.00
Salat & Pommes Frites/Brot

Garnalenkroquette 2 St. / 3 St. 25.00/30.00
Salat & Pommes Frit/Brot

Duo-Käse und Garnalenkroquette 24.00
Salat & Pommes Frit/Brot

Vol-au-vent O'Vélo 26.00
Salat & Pommes Frites

Flämischer Eintopf O'Vélo 26.00
Salat & Pommes Frites

Hähnchenfilet 26.00
Mit Estragonsauce, saisonalem Gemüse & Kroketten

Steak 'Filet Mignon' 200g 29.50
Salat & Pommes Frites
Sauce: Champignon - Pfeffer - Bearnaise +2.50

Sliptong à la meunière 3 St. 30.00
Salat & Pommes Frites

Fischbouchée Royale des Küchenchefs 28.50
Mit Kroketten

O Vélo

Fragen Sie gerne nach
unserem Monatsvorschlag.

Alle Gerichte mit
diesem Zeichen „“
sind vegetarisch.

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



A la carte

(12h00-14h00 & 18h00-21h00)



KINDERKARTE

Panierte Hähnchenstreifen 13.50

Apfelmus & Pommes Frites

Frikandel 2 St. 11.00

Apfelmus & Pommes Frites

Käsekroquette 1 St. 12.00

Salat & Pommes Frites

Spaghetti für Kinder 10.00

Bolognaisse

DESSERTKARTE

Coupe Colonel 10.00

Zitronensorbet & Wodka

Eisbecher nach Wahl 10.00

Dame Blanche

Bresilienne

Dame Noire

Advocaat

Crème brûlée 10.00

Warmer Apfelkuchen 10.00

vanilleeis - Sahne

Chocolate O'Vélo 10.00

Schokoladenmousse

Apfelstrudel 10.00

Vanilleeis – warme Schokoladensauce

Moelleux 11.00

Vanilleeis & rote Früchte

O Vélo

Alle Gerichte mit
diesem Zeichen „“
sind vegetarisch.

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Tagesmenü

(18h00-21h00)



2-Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3-Gänge: € 45 pro Person, ohne Getränke

Montag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Rinder carpaccio

Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Artisanale Garnelenkroket

Mit frittiertem Petersilien und Zitronenspalten

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Vol-au-vent O'Vélo

Salat & Pommes Frites

Scampi Diabolique

Mit Pasta

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Apfelstrudel

Vanilleeis – warme Schokoladensauce

Eisbecher nach Wahl

Dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

Dienstag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Garnelen in Knoblauch 5 Stk.

Trio von Pastete

Mit Zwiebelkonfit, knusprigem Pfefferkuchen &
Nussmischung

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Steak 'Filet Mignon' 200g

Salat & Pommes Frites

Sauce: Champignon - Pfeffer - Bearnaise

Catch of the day (Fisch)

mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Duo aus weißer & dunkler Schokoladenmousse

Eisbecher nach Wahl

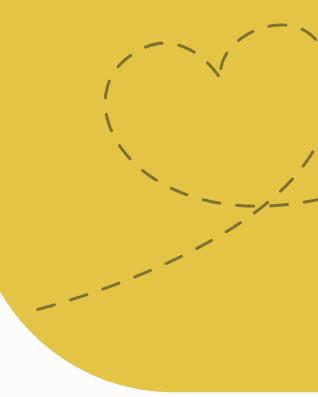
Dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Tagesmenü

(18h00-21h00)



2-Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3-Gänge: € 45 pro Person, ohne Getränke

Mittwoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Artisanaler Käsekroket „Oud Brugge“

Mit frittiertem Petersilien und Zitronenspalten

Vitello Tonnato

Kapern & Thunfischcreme

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Hähnchenfilet

Mit Estragonsauce, saisonalem Gemüse & Kroketten

Sliptong à la meunière 2 St.

Salat & Pommes Frites

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Windbeutel mit Schlagsahne

Warme Schokoladensauce & Vanilleeis

Eisbecher nach Wahl

Dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

Donnerstag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Überbackene Nordseemuschel

Parmesan & Rahmsauce

Breydel-Schinken-Kroket

Mit frittiertem Petersilien & knusprigem Speck

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Flämischer Eintopf O'Vélo

Salat & Pommes Frites

Garnelen in einer leichten Currysauce (9 Stück)

Salat & Pommes Frites

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Warmer Apfelkuchen

vanilleeis - Sahne

Eisbecher nach Wahl

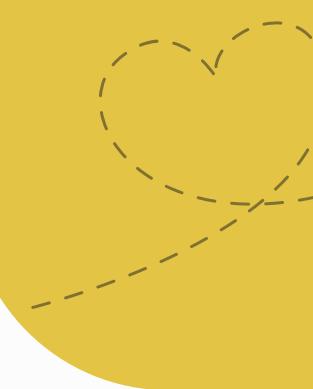
Dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Tagesmenü

(18h00-21h00)



2-Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3-Gänge: € 45 pro Person, ohne Getränke

Freitag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Artisanale Garnelenkroket

Mit frittiertem Petersilien und Zitronenspalten

Duo hausgemachter Bruschetta

Mozzarella – Schinken aus Gent

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Ardennen Schweinefilet

Senfsauce, Gemüse der Saison & Kroketten

Catch of the day (Fisch)

mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Pfannkuchen Mikado

Vanilleeis & Schokoladensauce

Eisbecher nach Wahl

Dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

Samstag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Artisanale Lachs-Kroketten

Mit frittiertem Petersilien & Zitronenspalten

Rinder carpaccio

Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Putenmedaillon

Portweinsauce, warme Birne mit Preiselbeeren
& Kroketten

Kabeljaufilet

Mit Rahmsauce, saisonalem Gemüse & Kräuterpuree

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Crème Brûlée

Eisbecher nach Wahl

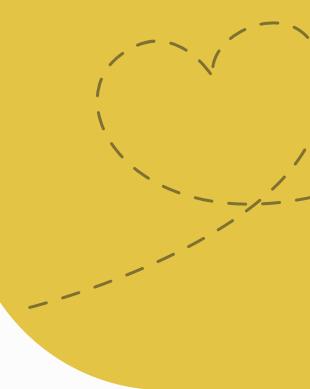
Dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.



Tagesmenü

(18h00-21h00)



2-Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3-Gänge: € 45 pro Person, ohne Getränke

Sonntag

Vorspeise

Frische Tagessuppe

Brot & Croutons

Vitello Tonnato

Kapern & Thunfischcreme

Artisanaler Käsekroket „Oud Brugge“

Mit frittiertem Petersilien und Zitronenspalten

Haus-Salat

Wahlweise mit Feta, Brie, Hähnchen oder Thunfisch

Hauptgang

Steak 'Filet Mignon' 200g

Salat & Pommes Frites

Sauce: Champignon - Pfeffer - Bearnaise

Fischbouchée Royale des Küchenchefs

Mit Kroketten

Monatsvorschlag

Fragen Sie nach dem Monatsvorschlag

Desserts

Warmer Apfelkuchen

vanilleeis - Sahne

Eisbecher nach Wahl

Dame blanche - coupe bresilienne -
coupe advocaat - dame noire

Überraschungsteller des Küchenchefs

Auswahl an Mini-Desserts

O Vélo

Wir bitten darum,
pro Tisch eine
gemeinsame
Rechnung zu
erstellen und mit
einer einzigen
Zahlungsmethode zu
bezahlen.

