

Restaurant O'Vélo

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? FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER!

Restaurant O'Velo



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!

**Weitere Informationen zu Mittagsmenüs, Brunchterminen und ähnlichem finden Sie unter
Bitte besuchen Sie unsere Website: www.hotelvelotel.com**

Biere



V O N F A S S

Alken Maes (5.2 %)	4.00 (33cl) 6.00 (50cl)
Grimbergen Blond (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 Blond (6.8%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Affligem Tripel (9%)	6.50 (33cl) 10.00 (50cl)

N O N - A L C O H O L I S C H

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

O P F L E S

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

Weine



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 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

Côtes de Rhone - FR - Domaine de Cascavel (Ventoux) - 70% Grenache, 30% 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

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	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 (Schokolade)	4.00

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
Chai Latte Vanille	5.00
Chai Latte Vanille Dirty	6.00
Heiße Schokolade	4.50
Heiße Schokolade (Sahne)	5.00
Spezialkaffee O'Vélo <i>Tip!</i>	11.00

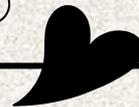
T E E

Lipton	3.50
Hagebutte	
Waldfrüchte	
Minze	
Kamille - Linde	
Zitrone	
Grün	
Schwarz	
Earl Grey	
Englisches Frühstück	
Frischer Ingwertee	6.50
Frischer Pfefferminztee	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	

Apero



APERO

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

ALKOHOLFREI

Cocktail Maison NA	9.50
Pacific Ricard NA	8.00
Martini Rot Vibrante Tonic Aufschlag tonic ODER orange (3.00)	7.00
Kuitenbijter Fahrrad-Gin Gin & Tonic (Alkoholfrei)	14.00
Crodino Rosso Aufschlag tonic ODER orange (3.00)	7.00

What to drink when you are not drinking?

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

GIN & TONIC

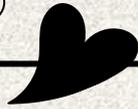
Gordon's Dry Gin	13.00
Bombay	13.00
Hendrick's Gin	16.00
Gordon's Gin Pink	16.00
Kuitenbijter Fahrrad-Gin	14.00

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

Tearoom 14 H00 - 17 H00



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

Zucker	7.00
Marmelade	8.00
Lütticher 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

I J S C O U P E S

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
Frangipane-Kuchen Mokka- oder Spekulatius-Eis	9.00
Schokoladen Mousse Kuchen	9.00
Warmer Kirschkuchen Vanilleeis	9.00
Hausgemachter Spekulatiuskuchen nach Angebot (Verfügbarkeit)	9.00
Spezialkaffee O'Vélo (oder Tee) Beilage frischer Minztee (3.00) Beilage Cappuccino (1.00) Beilage Latté Macchiato (1.50)	11.00



Tapas 11:00 - 22:00



T A P A S

✓ = vegetarische Tapas

- ✓ **1. Knoblauchbrote (4 st.)** 9.00
- 2. Planken-Serrano-Schinken** 13.00
- 3. Tapas O'Vélo** 15.00
Auswahl an Wurstwaren, Feta, Oliven
und sonnengetrockneten Tomaten
- ✓ **4. Portion Käse** 8.50
Junger Käse
- ✓ **5. Portion Käse** 10.00
altes Brügge
- 6. Portion Käse & Salami** 8.50
Junger Käse & Salami
- ✓ **7. Portion Oliven** 6.00
- ✓ **8. Kalte Tapas** 10.50
Oliven, sonnengetrocknete Tomaten & Tapenade
- ✓ **9. Patatas Bravas (aioli)** 8.50
- ✓ **10. Pommes-Korb** 5.00
mit Mayonnaise
- ✓ **11. Süßkartoffelpommes** 6.00
mit Mayonnaise
- 12. Croque Monsieur (1 Stück)** 7.50
mit Schinken und Käse
- 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.** 8.50
würzige Fleischbällchen mit Toast

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)

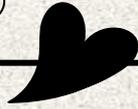
25. Garnelenkroketten

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)

Saisonkarte (12 U-14 U / 18 U - 21 U)



SAISON K A R T E

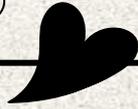
ALLE GERICHTE MIT POMMES FRITES KÖNNEN AUCH MIT KROKETTEN, KARTOFFELPÜREE ODER BABYKARTOFFELN ZUBEREITET WERDEN

✓ = VEGETARISCH

Frische Tagessuppe	7.50	✓ Fettuccini-Kräuter-Sahne-Sauce Brokkoli & Pilze	20.00
Rindercarpaccio Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten	17.00	✓ Fettuccini leicht scharfe Tomatensauce	20.00
Räucherlachstoast Zwiebelchips	15.50	Croque monsieur mit Salat (2 St.)	14.00
Vol-au-vent O'Vélo mit Salat & Frites	26.00	Croque special mit Salat (2 St.) madame / hawai / boemboem	16.00
Flämischer Eintopf O'Vélo mit Salat & Frites	26.00	✓ Käsekrokette 2 St. / 3 St. mit Salat & Frites	19.00 / 24.00
Sliptong à la meunière 3 St. mit Salat & Frites	30.00	Garnelenkrokette 2 St. / 3 St. mit Salat & Frites	23.00 / 30.00
Steak 'Filet Mignon' 220g mit Salad & Frites Soße: Pilze – Pfeffer – Béarnaise + 2.50	29.50	Duo-Käse und Garnelenkrokette mit Salat & Frites	22.00
Tomatengarnelen 2 Stk. mit Salad & Frites	TAGESPREIS & VERFÜGBARKEIT	✓ Salat des Hauses wahlweise Feta, Brie oder Huhn (nicht vegetarisch)	22.00
Spaghetti bolognaise	19.00	Salat O'Vélo mit Huhn, Scampi und Curry	24.50
Fettuccini carbonara	20.00		

FRAGEN SIE NACH DEM VORSCHLAG DES MONATS!

Saisonkarte (12U-14U / 18U - 21U)



KINDERKARTE

Panierte Hähnchenstreifen Apfelmus & Pommes	13.50
Frikandel 2 St. Salat & Pommes	11.00
 Käsekrokette 1 St. Salat & Pommes	12.00
Spaghetti für Kinder Bolognese	10.00

DESSERTKARTE

Coupe Colonel Zitronensorbet & Wodka	11.00
Eisbecher nach Wahl Dame Blanche Bresilienne Dame Noire Advocaat	10.00
Eisbecher nach Wahl Erdbeere (saisonal) Frisches Obst	13.00
Warmer Apfelkuchen vanilleeis - Sahne	10.00
Chocolate O'Vélo Schokoladenmousse	10.00
Crème brûlée	10.00

Tagesmenü 18:00 - 21:00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

MONTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Räucherlachstoast
Zwiebelchips

Käsekrokette 'Altes Brügge'
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

Hausgemachte knusprige Hähnchenstreifen
mit Salat & Frites

Scampi diabolique
mit Pasta

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtsch

Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

DIENSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Rindercarpaccio
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Garnelenkrokette 1 St.
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

Steak 'Filet Mignon'
mit Salat, Frites & Soße: Pilze – Pfeffer – Béarnaise

Catch of the day (Fisch)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtsch

Tiramisu des Hauses mit Spekulatius

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

Tagesmenü 18:00 - 21:00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

MITTWOCH

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Scampi in Knoblauch 5 Stk.

Breydel-Schinkenkrokette
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

Flämischer Eintopf O'Vélo
mit Salat & Frites

Kabeljaufilet
Safransauce, Gemüse der Saison und Kartoffelmousseline

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Crème Brûlée

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

DONNERSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Ganda-Schinken mit Melone

Vitello Tonato
mit Kapern und Thunfischcreme

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

Vol-au-Vent O'Vélo
mit Salat & Frites

Sliptong à la meunière 3 St.
mit Salat & Frites

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Chocolate O'Vélo

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

Tagesmenü 18:00 - 21:00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

FREITAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Trio von geräuchertem Fisch
Makrele - Lachs - Heilbutt

Käsekrokette 'Altes Brügge'
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

Steak Tartar des Hauses (roh)
mit Salat & Frites

Catch of the day (Fisch)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtsch

Ananas-Carpaccio mit süßem Karamelleis

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

SAMSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Frischer Thunfisch-Cocktail
mit Sesamsamen und Pfirsich

Rindercarpaccio
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

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

Nachtsch

Duo aus Mousse au Chocolat O'Vélo

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere

Tagesmenü 18:00 - 21:00

2 Gänge: € 35 pro Person, ohne Getränke

3 Gänge: € 44 pro Person, ohne Getränke

SONNTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe
Brot und Croûtons

Handwerkliche Muschelkroketten Weißwein
mit seiner Garnitur

Albondigas 6 St.
würzige Fleischbällchen mit Toast

Frischer Salat des Hauses
wahlweise Feta, Brie oder Huhn

Hauptgang

1/2 Huhn
mit Salat & Frites

Sliptong à la meunière 3 St.
mit Salat & Frites

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtsch

Die Überraschung des Chefs

Eisbecher nach Wahl
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 Kugeln
nach Wahl: Zitrone, Passionsfrucht oder Himbeere