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 Coignier & 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!

Restaurant O'Vélo

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

VON FASS

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)

NON-ALCOHOLISCH

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

OP FLES

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

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

Wasser & Fruchtsäfte

WASSER

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

FRUCHTSÄFTE

Looza Orange Apfel Ananas Pampelmuse	3.50
Frischer Orangensaft	9.50

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Cola	3.50
Cola Zero	3.50
Gerolsteiner Zitrone	3.50
Gerolsteiner Orange	3.50
Fuze Tea Sparkling	3.50
Fuze Tea Green	3.50
Fanta	3.50
Sprite	3.50
Schweppes Bitter Lemon	3.50
Schweppes Soda Water	3.50
Schweppes Tonic	3.50
Ice Tea	3.50
Almdudler	4.00
Fristi	3.50
Cécémel (Schokolade)	4.00

Warm Getränke

KAFFEE

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
Heiße Schokolade	4.50
Heiße Schokolade (Sahne)	5.00
Spezialkaffee O'Vélo *Tip!*	11.00

TEE

Lipton 3.50
Hagebutte
Waldfrüchte
Minze
Kamille - Linde
Zitrone
Grün
Schwarz
Earl Grey
Englisches Frühstück

Frischer Ingwertee	6.50
Frischer Pfefferminztee	6.50

SPEZIALKAFFEE (MIT ALKOHOL)

Irish Coffee Irischer Whiskey	11.00
French Coffee Cognac	11.00
Italian Coffee Amaretto	11.00
Baileys Coffee Baileys	11.00
Cointreau Coffee Cointreau	11.00

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 Orange - tonic - soda	10.00

ALKOHOLFREI

What to drink when you are not drinking?

Cocktail Maison NA	9.00
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

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
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

+ ERFRISCHUNGSGETRÄNK 3.00

Tearoom 14H00 - 17H00

PFANNKUCHEN & WAFFELN

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
NEW **Pfannkuchen O'Vélo** Calvados, karamellisierte Äpfel und Vanilleeis	12.50

IJSCOUPES

Dame Blanche	10.00
Coupe Bresilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Advocaat (Eierlikör)	10.00
Coupe Erdbeere (saisonal)	12.50
Coupe frisches Obst	12.50
Kindereis 2 Kugeln Vanille, Schokolade oder Erdbeere - Smarties - Sahne - Lutscher	6.00

DIVERS

Warmer Apfelkuchen vanilleeis - Sahne	9.00
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 H00 - 22 H00

TAPAS

= vegetarische Tapas

1.Knoblauchbrote (4 st.) 8.50

2.Planken-Serrano-Schinken 12.50

3.Tapas O'Vélo 14.50
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 7.50
mit Schinken und Käse

13.Heiße Snack-Planken 16 st. 15.00

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 aïoli
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)

A la carte menu 18h00 - 21h00

! FRAGEN SIE NACH DEM VORSCHLAG DES MONATS !

VORSPEISEN + SNACKS

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BROT SERVIERT
ZUSCHLAG BEI POMMES ODER SALAT: 5,00

Frische Tagessuppe	7.50
Käsekrokette 2 St. / 3 St. gebratene Petersilie und Zitronenspalten	17.00 / 19.00
Garnalenkrokette 2 St. / 3 St. gebratene Petersilie und Zitronenspalten	19.00 / 22.50
Duo-Käse und Garnelenkrokette gebratene Petersilie und Zitronenspalten	18.00
Rindercarpaccio Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten	18.00
Scampi im Knoblauch 5 St.	15.50
Räucherlachstoast Zwiebelchips	12.00

PASTA'S

Spaghetti bolognaise	18.00
Tagliatelle scampi leichte Currysauce	23.50
Tagliatelle carbonara Sahnesauce, Parmesankäse, Ei und Speck	19.00
Tagliatelle-Kräuter-Sahne-Sauce Brokkoli & Pilze	19.00
Tagliatelle leicht scharfe Tomatensauce	19.00

SALATE & CROQUES

Salat O'Vélo Huhn & Scampi	23.50
Briesalat (warm)	22.00
Croque monsieur	14.00
Croque besonders madame / hawai / boemboem	16.00

HAUPTGERICHTE FLEISCH UND FISCH

ALLE GERICHTE MIT FRITES KÖNNEN AUCH MIT EINGENOMMEN WERDEN
KROKETTEN, PÜREE, REIS, GRATIN ODER BABY KARTOFFELN

Flämischer Eintopf O'Vélo warmes Apfelmus und knusprige Pommes	26.00
Vol-au-vent O'Vélo Chicorée-Salat und knusprige Pommes	26.00
Filet mignon (Steak) Salat & Pommes Soße: Pilze – Pfeffer – Béarnaise	29.50
1/2 Huhn Salat & Pommes	23.00
Kabeljaufilet mit Saisongemüse, Sahnesauce und Kartoffelmousseline	29.50
Sliptong à la meunière 3 St. Salat & Pommes	30.00

A la carte menu 18h00 - 21h00

KINDERKARTE

Panierte Hähnchenstreifen 13.50
Apfelmus & Pommes

Frikandel 2 St. 11.00
Salat & Pommes

Kâsekrokette 1 St. 12.00
Salat & Pommes

Spaghetti für Kinder 10.00
Bolognese

DESSERTKARTE

Coupe Colonel 10.00
Zitronensorbet & Wodka

Eisbecher nach Wahl 10.00
Dame Blanche
Bresilienne
Dame Noire
Advocaat

Eisbecher nach Wahl 12.50
Erdbeere (saisonal)
Frisches Obst

Warmer Apfelkuchen 9.00
vanilleeis - Sahne

Chocolate O'Vélo 10.00
Schokoladenmousse

Crème brûlée 10.00

Moelleux des Hauses 12.00
Vanilleeis und Coulis aus roten Früchten

Tagesmenü 18 H00 - 21 H00

42 € pro Person, ohne Getränke

MONTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Garnelenkrokette 1 St. (14.00)
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Trio von Pasteten (12.00)
mit Zwiebelconfit, knusprigem Lebkuchen und Nussmischung

Bruschetta-Trio (12.00)
Tomaten-Basilikum, Ziegenkäse-Honig, Pilze-Parmesan

Hauptgang

Tagliatelle scampi (23.50)
leichte Currysauce

Schweinefilet Archiduc (26.00)
mit saisonalem Gemüse und Pommes Noisettes

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Duo aus weißer und brauner Schokoladenmousse (10.00)

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

DIENSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Rindercarpaccio (14.00)
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Scampi im Knoblauch 5 St. (15.50)

Haussalat (12.00)
Wahlweise Natur, Hühnchen oder Brie

Hauptgang

Marinierter Riesenschweinespieß (26,00)
mit Salat, provenzalischer Sauce und würzigen Wedges

Catch of the day (Fisch) (27.00)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Crème brûlée (10.00)

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

Tagesmenü 18 H00 - 21 H00

42 € pro Person, ohne Getränke

MITTWOCH

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Käsekrokette 'Altes Brügge' (12.00)
gebratene Petersilie und Zitronenspalten

Trio geräucherter Fisch (12.00)
abgerundet mit Zwiebelsplittern und knusprigem Toast

Tortellini mit Ricotta und Spinat (12.00)
mit Sahnesauce, Pancetta und Parmesan

Hauptgang

Vol-au-Vent O'Vélo (26.00)
Chicorée-Salat und knusprige Pommes

Lachsfilet (28.50)
Lauch-Sahnesauce, Gemüse der Saison, Püree, graue Garnelen

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Pfannkuchen-Mikado (10.00)
Vanilleeis und Schokoladensauce

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

DONNERSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Wildkrokette 1 Stk. (13.00)
mit seiner Garnitur

Gratinierte Nordseefischmuschel (12.00)
Parmesan und Sahnesauce

Duo hausgemachtes Knoblauchbrot (12.00)
Natur- und Mozzarella-Tomate

Hauptgang

Ardenner Filet (26.00)
Senfsauce, Chicorée-Gratin und Kroketten

Sliptong à la meunière 3 St. (26.00)
Salat & Pommes

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Warmer Apfelkuchen (9.00)
vanilleeis - Sahne

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

Tagesmenü 18 H00 - 21 H00

42 € pro Person, ohne Getränke

FREITAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Toast geräucherter Lachs (12.00)
mit Zwiebelchips und Zitronenspalten

Breydel-Schinkenkrokette (12.00)
mit Salat und knusprigen Speckwürfeln

Bruschetta-Trio (12.00)
Tomaten-Basilikum, Ziegenkäse-Honig, Pilze-Parmesan

Hauptgang

Kalbsauster Archiduc (26.00)
Gefüllte Birnen & Mandel-Kroketten

Catch of the day (Fisch) (27.00)
mit Saisongemüse & Kartoffelzubereitung

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Windbeutel (10.00)
warme Schokoladensauce und Vanilleeis

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

SAMSTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Albondigas (8.50)
würzige Fleischbällchen mit Petersilientoast

Vitello Tonnato (13.00)
Kapern und Thunfischcreme

Gemüse-Linguine (12.00)
Brokkoli, Auberginen, gebratene Pilze und Kräutersauce

Hauptgang

Filet Mignon (Steak) (29.50)
mit Salat und Pommes + Sauce nach Wahl

Fischpfanne O'Vélo (26.50)
mit hausgemachten Duchesse-Kartoffeln

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Panna cotta (10.00)
met rode vruchtencoulis

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)

Tagesmenü 18 H00 - 21 H00

42 € pro Person, ohne Getränke

SONNTAG

Amuse-Bouche vom Chefkoch

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Tapas-Board O'Vélo (14,50) nur pro 2 erhältlich!
Auswahl an Wurstwaren, Feta, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

Toasten mit warmen Camembert (12.00)
Apfel und Honig

Haussalat (12.00)
Wahlweise Natur, Hühnchen oder Brie

Hauptgang

Flämischer Eintopf O'Vélo (26.00)
hausgemachtes, warmes Apfelmus und knusprige Pommes

Kabeljaufilet (29.50)
mit Saisongemüse, Sahnesauce und Kartoffelmousseline

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Moelleux des Hauses (12.00)
mit Vanilleeis und rotem Fruchtcoulis

Eisbecher nach Wahl (10.00)
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (11.00)

Irish Coffee (11.00)