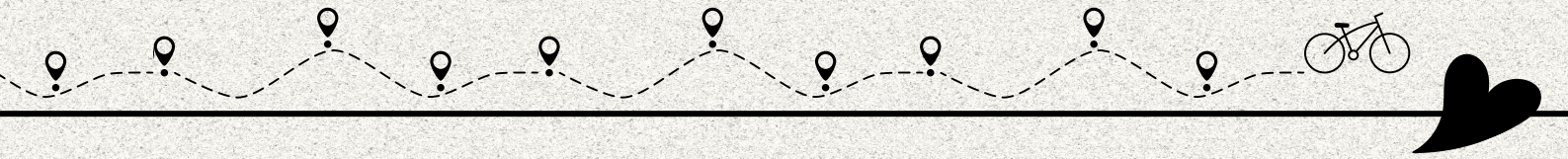
Restaurant O'Vélo

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? 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

H A U S W E I N E

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

W E I S S W E I N E

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

R O T W E I N E

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

R O S É W E I N E

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!*	10.50

TEE

Lipton Hagebutte Waldfrüchte Minze Kamille - Linde Zitrone Grün Schwarz Earl Grey Englisches Frühstück	3.50
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 14 Uhr - 17 Uhr

PFANNKUCHEN & WAFFELN

Zucker	7.00
Marmelade	8.00
Zahne	8.00
Mikado vanilleeis - Schokoladensauce	9.00
Erdbeere saisonal	12.00

EISBECHER

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

VERSCHIEDEN

Warmer Apfelkuchen vanilleeis - Sahne	9.00
Spezialkaffee O'Vélo Zuschlag Cappuccinno (1.00) Zuschlag Latté Macchiato (1.50) Zuschlag frischer Pfefferminztee (3.00)	10.50

Tapas 11 H00 - 22 H00

TAPAS

V	**Knoblauchbrote (4 st.)**	8.50
	Planken-Serrano-Schinken	12.50
	Italienische Tapasplank	14.50
V	**Portion Käse** Junger Käse	8.50
V	**Portion Käse** altes Brügge	10.00
	Portion Käse & Salami Junger Käse & Salami	8.50
V	**Portion Oliven**	6.00
V	**Kalte Tapas** Oliven, sonnengetrocknete Tomaten & Tapenade	10.50
V	**Patatas Bravas (aioli)**	8.50
V	**Pommes-Korb** mit Mayonnaise	5.00
V	**Süßkartoffelpommes** mit Mayonnaise	6.00
	Croque Monsieur mit Schinken und Käse	7.50
	Heiße Snack-Planken 16 st.	15.00
	Scampi-Tempura 6 st.	12.00
	Fisch knusprig mit Tartar 6 st.	12.00
	Ostern 4 st. (Verfügbarkeit) Französische Creuses	12.50
V	**Bugles mit Kräuterkäse**	7.50
V	**Nacho's** Salsa O'Vélo	12.50

Bitterballen (Fleischklößchen)
6 st. (6.00) / 10 st. (9.00) / 14 st. (12.00)

Kalamare
6 st.(8.00) / 10 st. (11.00) / 14 st. (14.00)

Mini-Frühlingsrollen V
6 st. (6.00) / 10 st. (9.00) / 14 st. (12.00)

Zwiebelringe V
6 st. (6.00) / 10 st. (9.00) / 14 st. (12.00)

Hühnerchips mit aïoli
6 st. (6.00) / 10 st. (9.00) / 14 st. (12.00)

Käsekroketten V
6 st. (6.00) / 10 st. (9.00) / 14 st. (12.00)

Garnelenkroketten
6 st. (8.00) / 10 st. (11.00) / 14 st.(14.00)

Kroketten mit Breydelschinken
6 st. (7.00) / 10 st. (10.00) / 14 st. (13.00)

EIS

Magnum weiß & klassik	4.00
Cornetto	3.50
Schatzkiste	3.00
Raketeneis	2.00
Kegel mit 1 Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere	2.00
Kegel met 2 Kugeln Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere	3.50

Saisonkarte

SAISONKARTE

ALLE GERICHTE MIT POMMES KÖNNEN AUCH MIT KROKETTEN, PÜREE, REIS, GRATIN ODER BETWANGS GEGEN GEBRACHT WERDEN

Vol-au-vent O'Vélo 26.00
Saisonsalat & Pommes

Flämischer Eintopf O'Vélo 26.00
Saisonsalat & Pommes

Sliptong à la meunière 3 st. 30.00
Saisonsalat & Pommes

Tomaten Garnelen 2 st. 26.00
Saisonsalat & Pommes

Spaghetti Bolognese 18.00

Fettuccini Carbonara 19.00

Fettuccini-Kräuter-Sahne-Sauce 19.00
Brokkoli & Pilze

Fettuccini leicht scharfe Tomatensauce 19.00
Saisonales Gemüse

Croque monsieur 14.00

Croque hawaï 15.50

Croque boemboem 16.50
Bolognese

Käsekrokette 2 st. / 3 st. 19.00 / 24.00
Salat & Pommes

Garnelenkrokette 2 st. / 3 st. 21.00 / 27.00
Salat & Pommes

Duo-Käse und Garnelenkrokette 20.50
Salat & Pommes

Salat 22.00
Auswahl aus Feta, Brie oder Hähnchen (nicht vegetarisch)

! FRAGEN SIE NACH DEM VORSCHLAG DES MONATS !

KINDERKARTE

Panierte Hähnchenstreifen 13.50
Apfelmus & Pommes

Frikandel 2 St. 11.00
Salat & Pommes

Käsekrokette 1 st. 12.00
Salat & Pommes

Spaghetti für Kinder 10.00
Bolognese

DESSERTKARTE

Eisbecher 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

Chocolate O'Vélo 10.00
Schokoladenmousse

Tagesmenü 18 Uhr - 21 Uhr

42 € pro Person, ohne Getränke

MONTAG

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Räucherlachstoast (12.00)
Zwiebelchips

Käsekrokette „Altes Brügge" (12.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Vol-au-vent O'Vélo (26.00)
Saisonsalat & Pommes

Scampi diabolique (26.00)
mit Nudeln

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Tiramisu des Hauses (10.00)
Spekulatius

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

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

DIENSTAG

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Rindercarpaccio (14.00)
Rucola, Parmesan und getrocknete Tomaten

Garnelenkrokette (14.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Flämischer Eintopf O'Vélo (26.00)
Saisonsalat & Pommes

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

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Profiteroles (10.00)
Vanilleeis und Schokoladensauce

Sorbet (10.00)
frisches Obst

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

Tagesmenü 18 H 00 - 21 H 00

42 € pro Person, ohne Getränke

MITTWOCH

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Scampi im Knoblauch (13.00)
5 Stücke

Breydelschinkenkrokette (12.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Supreme of Turkey (26.00)
geschmorter Chicorée, Sahnesauce & Kartoffelkroketten

Kabeljaufilet (28.50)
Safransauce, Saisongemüse & Kartoffelmousseline

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

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

Crème Brûlée (10.00)

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

DONNERSTAG

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Tomaten-Garnelen 1 st. (13.00)
Salat

Bruschetta 2 st. (12.00)
Parmaschinken und Ziegenkäse

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

1/2 Huhn (23.00)
Saisonsalat & Pommes

Sliptong à la meunière 2 st. (26.00)
Saisonsalat & Pommes

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Pfannkuchen-Mikado (9.00)
Vanilleeis und Schokoladensauce

Chocolate O'Vélo (10.00)
Schokoladenmousse

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

Tagesmenü 18 Uhr - 21 Uhr

42 € pro Person, ohne Getränke

FREITAG

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Vitello Tonato (13.00)
Kapern und Thunfischcreme

Käsekrokette „Altes Brügge" (12.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Gemischter Grillspieß (26.00)
provenzalische Sauce und Wildreis

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

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

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

Panna cotta (10.00)
mit rotem Fruchtcoulis

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

SAMSTAG

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Tomaten-Burrata (12.00)

Muschelkrokette Weißwein (13.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Frikadellen O'Vélo (23.00)
Saisonsalat & Pommes

Lachs (26.50)
mit Saisongemüse, Safransauce & Babykartoffeln

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

Hausgemachter Brownie (10.00)
mit Vanilleeis und roten Früchten

Chocolate O'Vélo (10.00)
Schokoladenmousse

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)

Tagesmenü 18 H 00 - 21 H 00

42 € pro Person, ohne Getränke

S O N N T A G

Vorspeise

Frische Tagessuppe (7,50)
Brot und Croûtons

Fischteller des Küchenchefs (13.00)
Überraschungsteller mit kalten Fischgerichten

Breydelschinkenkrokette (12.00)
mit seiner Garnitur

Frühlingssalat des Hauses (12.00)
wahlweise Feta, Brie oder Hähnchen

Hauptgang

Filet vom Ardennenschwein (26.00)
warmes gemüse & kartoffelnüsse

Kabeljaufilet (28.50)
Safransauce, Saisongemüse & Kartoffelmousseline

Vorschlag des Monats
Fragen Sie nach dem Vorschlag des Monats

Nachtisch

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

Überraschungsteller vom Küchenchef (10.00)

Spezialkaffee oder Tee O'Vélo (10.50)