

RESTAURANT

O Vélo

Team Velotel heißt Sie herzlich willkommen!

Öffnungszeiten:

Frühstück: 7:00 – 10:30 Uhr

Tapas: 11:00 – 22:00 Uhr

Mittagessen: 12:00 – 14:00 Uhr

Tearoom: 14:00 – 17:00 Uhr

Abendessen: 18:00 – 21:00 Uhr

Bar: zum 23:00 Uhr*

*Die Schließungszeit kann abweichen

Bruges



Alle Preise sind in
Euro angegeben und
inklusive Mehrwertsteuer



Nutzen Sie unseres
kostenloses
WLAN-Netzwerk:
Velotel Guest



Wir bitten Sie freundlich,
pro Tisch eine Rechnung und
eine Zahlungsweise vorzusehen

APERITIFS

Cava Palau	9.00
Kirr	8.50
Kirr Royal	9.50
Sherry dry	8.00
Ricard	10.00
Pineau des Charentes	8.00
Porto rot	8.00
Porto weiß	8.00
Martini rot	8.50
Martini weiß	8.50
Picon Vin Blanc	11.00
Campari	8.00
Campari Tonic/Orange	11.50

SPRITZ

Aperol	11.00
Limoncello	11.00
Campari	11.00
NEW Hugo	11.00



let's
have
a
drink

FLASCHEN

Cava Palau	45.00
Champagne de l'Auche	65.00

COCKTAILS

Hauscocktail	12.00
Gin - Amaretto - Passoa - Orange	
NEW Mojito	12.00
Bacardi - Limette - Minze	
NEW Ginger Passion Mule	12.00
Wodka - Passionsfrucht - Limette - Ginger Beer	
NEW Paloma	12.00
Tequila - Grapefruit - Limette	

MOCKTAILS

Hauscocktail alkoholfrei **11.00**
Apfel - Grapefruit - Ananas - Orange

NEW Virgin Hugo Spritz **11.00**
Holunderblüte - Limette

NEW Virgin Mojito **11.00**
Limette - Minze

NEW Virgin Ginger Passion Mule **11.00**
Passionsfrucht - Limette - Ginger Beer

NEW Virgin Paloma **11.00**
Grapefruit - Limette

Alcohol free life

APERITIFS 0.0

Cava Rosé Zero **9.00**

Pacific Ricard alkoholfrei **9.00**

Martini Vibrante **7.00**

Martini Vibrante Tonic **10.50**

Martini Vibrante Orange **10.50**

Crodino Rosso **7.00**

Crodino Rosso Tonic **10.50**

Crodino Rosso Orange **10.50**

GIN

Gordon's Dry Gin **14.00**
Indian tonic

Bombay Gin **14.00**
Indian tonic

Hendrick's Gin **16.00**
Gurke & wassermelone Tonic

Gordon's pink Gin **14.00**
Pink grapefruit soda

Kuitenbijter Fahrradgin **14.00**
Indian tonic

Kuitenbijter Fahrradgin N.A **14.00**
Indian tonic

It's gin O'clock

Because
some
moments
deserve
something
stronger

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 (Alkoholfrei)	9.00

STRONG

Tequila	9.00
Limoncello	10.00
Junge Genever	8.00
Jägermeister	9.00
Bacardi weiß	9.00
Bacardi Reserva	11.00
Smirnoff Wodka	9.00
Passoa	9.00
Baileys	9.00
Amaretto	9.00
Amaretti (alkoholfrei)	9.00
Cointreau	9.50
Armagnac	10.00
Grappa Julia	9.00
Grand Marnier	12.00
Calvados	12.00
Martell Cognac	12.00
Courvoisier Cognac	12.00

Softdrink-Zuschlag

+ 3,50 €

Auswahl:

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta,
Fruchtsaft, Schweppes Tonic

BIER VOM FASS

NEW Coureurke

Cristal (5.0%)	5.00 (33cl)
Grimbergen Blond (6.7%)	3.50 (25cl) 4.00 (33cl) 6.00 (50 cl)
Grimbergen Dunkel (6.5%)	5.00 (33cl) 7.50 (50 cl)
Kwaremont (6.6%)	5.00 (33cl) 7.50 (50 cl)
Affligem Blond (6.8%)	5.00 (33cl) 7.50 (50 cl)
NEW Affligem 0.0%	5.00 (33cl) 7.50 (50 cl)

BIERE IN DER FLASCHE

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

ALKOHOLFREIES BIER

NEW Cristal 0.0	4.50
NEW Maes 0.0 rosé	5.00
Sportzot 0.4	5.00
Kwaremont 0.0	5.00
Kriek Liefmans 0.0	5.00
Desperados 0.0	5.00
Kasteelbier Rouge 0.0	5.50

*Life is too
short to drink
bad beer*

SOFT DRINKS

WASSER

Gerolsteiner still 25cl	3.00
75cl	7.50
Gerolsteiner sprüdel 25cl	3.00
75 cl	7.50
O'Vélo still oder sprüdel 75 cl	6.00

Simple
Cool
Refreshing

SOFTDRINKS

Cola	3.50
Cola Zero	3.50
Fanta	3.50
Sprite	3.50
Gerolsteiner Zitrone	3.50
Gerolsteiner Orange	3.50
NEW Gerolsteiner Apfel Spritzer	3.50
Lipton Ice Tea	3.50
NEW Lipton Ice Tea Green	3.50
NEW Lipton Ice Tea Peach	3.50
Schweppes Bitter Lemon	4.00
Schweppes Tonic	4.00
Schweppes Agrum	4.00
Almdudler (35cl)	4.00
Fristi	4.00
Cécémel	4.00
PomTon (pompelmoes & tonic)	7.00
NEW Aquarius Lemon	4.00


FRUCHTSÄFTE

Minute Maid:	4.00
Orange	
Apfel	
Apfel - Kirsche	
Grapefruit	
Frisch gepresster Orangensaft	9.50
Frisch gepresster Zitronensaft	9.50

NEW

DOUBLE DUTCH

Indian tonic	4.50
Gurke-Wassermelone soda	4.50
Pink grapefruit soda	4.50
Ginger beer	4.50

 Tipp: Sportgetränk für nach dem Radfahren

HAUSWEINE – LE PLAN DIRK VERMEERSCH

Weißwein

100% Sauvignon Blanc

Glas: **6.50**

1/4l: **11.00**

1/2l: **22.00**

Flasche: **32.00**

Rotwein

100% Merlot

Rosé

100% Grenache

Weißweine

Le Plan

FR - 100% Chardonnay

Glas: **7.50**

Vaccaro La Luna

Sizilien - 100% Grillo

1/4l: **13.00**

1/2l: **25.00**

Chateau de Valcombe

FR - Süß

Flasche: **37.00**

Côtes de Gascogne

FR - 80% Ugni-Blanc, 20% Colombard



Rotweine

Le Plan Côtes du Rhône

FR - 60% Grenache, 40% Syrah

Vaccaro La Luna

Sizilien - 100% Nero d'Avola

Glas: **7.50**

1/4l: **13.00**

1/2l: **25.00**

El Pedal

ES - 100% Tempranillo

Flasche: **37.00**

Montagne Saint-Emilion

Chateau Treytins 2012

FR - 79% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

Roséweine

Glas: **7.50**

1/4l: **13.00**

1/2l: **25.00**

Chateau Valcombe

FR - Pastel

Flasche: **37.00**

Wine
Time

Alkoholfreie Weine

Natureo Weiß

ES - 100% Muscat

Glas: **7.50**

1/4l: **13.00**

1/2l: **25.00**

Natureo Rot

ES - Grenache/ Syrah

Flasche: **37.00**

It's time for a coffee

KAFFEE

Kaffee crème	3.80
Entkoffeiniert	4.00
Espresso	3.80
Doppelter Espresso	5.00
Ristretto	4.00
Kaffee mit Milch	4.50
Cappuccino	4.50
Cappuccino mit Sahne	5.00
NEW Flat White	5.50
Latte Macchiato	5.00
Chai Latte	5.00
Dirty Chai Latte	6.00
Heiße Schokolade	4.50
Heiße Schokolade mit Sahne	5.00
NEW Frische Schokolade Mit reiner Callebaut-Schokolade	6.00
NEW Flavoured Latte Macchiato Karamell / Vanille / Spekulatius	5.50



SPEZIALKAFFEE

Irish Coffee (auch alkoholfrei möglich)	11.50
French Coffee	11.50
Italian Coffee (auch alkoholfrei möglich)	11.50
Baileys Coffee	11.50
Cointreau Coffee	11.50

TEE

Lipton	3.80
Hagebutte	
Waldfrüchte	
Minze	
Kamille - Linde	
Zitrone	
Grün	
Schwarz	
Earl Grey	
English Breakfast	
Ingwer-Zitrone	3.80
Frischer Minztee	6.50
Frischer Ingwertee	6.50

Sich verwöhnen lassen?

Verwöhnteller

+ 8.00

TEAROOM (14:00 - 17:00)

PFANNKUCHEN & WAFFELN

Zucker	7.00
Marmelade	8.00
Nutella	8.00
Schlagsahne	8.00
Vanilleeis	8.00
Eierlikör	9.00
Erdbeeren (Saison)	10.00
Eierlikör - Vanilleeis	10.00
Frisches Obst - Vanilleeis	11.00
Kinder-Pfannkuchen	3.50

DIVERS

Warmer Apfel-Crumble Vanilleeis - Schlagsahne	10.00
Klassischer Konfitürenkuchen Vanilleeis	9.00
Profiteroles Schokoladensauce - Vanilleeis	10.00
Fruchtsalat O'Vélo	10.00

Während die Sommermonate:
(Juni, Juli, August, September)

Magnum Milkschokolade	4.00
Magnum weiße Schokolade	4.00
Cornetto	3.50
Schatzkiste	3.00
Raketen-Eis	3.00

*Fresh pancakes,
made with love*

VELOTEL SPECIALS

Mikado	10.00
Vanilleeis - Schokoladensauce - Schlagsahne	
Chiquita	11.00
Banane - Vanilleeis - Schlagsahne - Schokoladensauce	
Pfannkuchen O'Vélo	12.50
Calvados - karamellisierte Apfelstücke - Vanilleeis	

IJSCOUPES

Coupe Dame Blanche	10.00
Coupe Brésilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Eierlikör	10.00
Coupe Vanille	9.00
Coupe frisches Obst	13.00
Coupe Erdbeeren (Saison)	13.00

Kinder-Eisbecher (2 Kugeln: Vanille/Erdbeer/Schokolade)	6.50
Mini Dame Blanche	7.00

Treat yourself!

BELEGTE BRÖTCHEN (Montag – Samstag 12:00–14:00 Uhr) (nicht an Feiertagen)

UNSERE SPEZIALITÄT: DAS VELOOTJE-BRÖTCHEN

(Wahl aus: rundes Bagnat, weiß oder Mehrkorn)

Gerösteter Beinschinkensalat 8,50

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Ei

Roastbeef 11,00

Parmesan, Tomate, Gewürzgurke, Rucola, Honig-Senf-Dressing

Club Sandwich 9.50

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

Carpaccio 11.50

Parmesan, getrocknete Tomaten, Rucola, Pinienkerne, Trüffelmayonnaise

Pulled Pork 11.50

Pulled pork, Krautsalat, BBQ-Sauce

NEW

SALATE (Montag – Samstag 12:00–14:00 Uhr) (nicht an Feiertagen)

Salat Chicken Caesar 20,00

Eisbergsalat, gegrilltes Hähnchen, Croutons, Parmesan, Pinienkerne, Ei, Rucola, Caesar-Dressing

Salat Lachs avocado 22,00

Junger Salat, Lachs, Avocado, Cherrytomaten, Gurke, rote Zwiebel, Rucola, Schnittlauch-Dressing

Salat Ziegenkäse 20,00

Junger Salat, Ziegenkäse, Cherrytomaten, Walnuss, Apfel, Radieschen, Gurke, Speck, Honig-Senf-Dressing

Salat Asiatische hähnchen 21,00

Junger Salat, knuspriges Hähnchen mit leicht pikantem teriyaki-Marinade, Sesam, Gurke, rote Zwiebel, Weißkohl-Karotte-Apfel-mix, Radieschen, getrocknete Zwiebel, Honig-Senf-Dressing



Vegan



Vegetarisch

Brotauswahl (baguette):
Weiß, Mehrkorn (+0,50 €), Fitness (+0,50 €)
Alle Brötchen werden mit Salat serviert


MIT KÄSE

-  **Käse 8.50**
Junger Käse, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, Mayonnaise
-  **Käse Tropical 9.00**
Junger Käse, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, frische Ananas, Cocktailsauce
-  **Brie Deluxe 10.00**
Brie, Walnuss, Rosine, Apfel, Rucola, Honig
-  **Mozzarella Pesto 10.00**
Mozzarella, grüne Pesto, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola, Balsamico
-  **Oud Brugge 11.00**
Oud Brugge (gereift), Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, Tierentyn-Senf

MIT FLEISCH

- Breydel-Schinken 8.50**
Breydel-Schinken, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, Mayonnaise
- Prepare 10.50**
Prepare, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei
- Martino 11.00**
Prepare, frische Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, Martinosaus, Sardelle, Tabasco
- Serrano-Schinken 10.50**
Serrano-Schinken, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Ei, Honig-Senf-Dressing
- Boulette Bicky 11.00**
Hausgemachte Boulette, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, Bicky-Sauce

VEGAN

-  **Vegan 8.50**
Tomatentapenade, rote Zwiebel, Karotte, Gurke, Rucola, Balsamico
-  **Hummus 9.50**
Hummus Süßkartoffel, Pinienkerne, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, Rucola

MIT KÄSE & FLEISCH

- Smos 9.00**
Junger Käse, Breydel-Schinken, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, Mayonnaise
- Smos Tropical 10.00**
Junger Käse, Breydel-Schinken, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, frische Ananas, Cocktailsauce
- Italiano 12.00**
Serrano-Schinken, Mozzarella, grüne Pesto, getrocknete Tomaten, Rucola

MIT FISCH

- Lachs 11.00**
Geräucherter Lachs, Eisbergsalat, Tomate, rote Zwiebel, Cocktailsauce
- Lachs Spezial 11.50**
Geräucherter Lachs, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Gurke, Rucola
- Krabensalat 10.00**
Krabensalat, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei
- Thunfischsalat 10.00**
Thunfischsalat, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei



MIT HÄHNCHEN

- Hähnchen - Curry 9.00**
Hähnchen-curry, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, Mayonnaise
- Hähnchen Hawaï 10.00**
Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat, Tomate, Karotte, Gurke, Ei, frische Ananas, Cocktailsauce
- Hähnchen Caesar 10.00**
Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat, Tomate, Ei, Parmesan, Caesar-Dressing
- Hähnchen Bicky 10.00**
Gegrilltes Hähnchen, Eisbergsalat, Tomate, geröstete Zwiebel, Gewürzgurke, gelbe Bicky-Sauce

TAPAS (11:00 - 22:00)

let's shave

QUICK BITES

1. Portion junger Käse 	8.50
2. Portion Alt-Brügge 	10.00
3. Portion Käse & Salami	10.00
4. Croque Monsieur (1 Stück)	7.50
5. Süßkartoffelpommes  Currymayonnaise	6.50
6. Pommes frites  Mayonnaise	5.50
7. Planken-Serrano-Schinken Mit Brot	13.00

TO SHARE

17. Knoblauchbrotchen (4 Stk.)  Getrocknete Tomaten	8.50
18. Knusprige Fischbites (6 Stk.) Tartarsauce	11.00
19. Patatas Bravas  Pikante tomatensauce - Aioli	8.50
20. Tempura-Garnelen (6 Stk.) Süß-saure Sauce	12.00
21. Albondigas Pikante Hackbällchen mit Toast	9.00
22. Tapas O'Vélo Assortiment Charcuterie, Feta, Oliven, getrocknete Tomaten & Brot	15.00
NEW 23. Hummus dip  Hummus natur - Karotte - Gurke - Kirschtomaten - Ciabatta	12.00
NEW 24. Taco's pulled pork (3st.) Pulled Pork, Avocado, Tomato, rote Zwiebel sriracha-Mayonnaise	15.00

CRUNCHY SNACKS

	6 STÜCK	12 STÜCK
8. Mini-Frikandellen Ketchup	6.00	11.00
9. Bitterballen Senf	6.00	11.00
10. Calamares Tartarsauce	8.00	13.00
11. Mini-Frühlingsrollen  Süß-saure Sauce	6.00	10.00
12. Knuspriges Hähnchen Aioli	6.00	10.00
13. Mini-Käsekroketten  Mayonnaise	6.00	10.00
14. Mini-Garnelenkroketten Tartarsauce	8.00	12.00
15. Mini-Breydel- Schinkenkroketten Tartarsauce	6.00	10.00
16. Portion warme Mixplatte (16 Stk.) Bitterballen - Calamares - Frühlingsrollen - mini- Käsekroketten	16.00	
NEW		
PINSA ROMANA		
25. Margherita  Mozzarella	8.00	
26. Salami Pikante Salami - Mozzarella	10.00	
27. Italiano Pesto - Kirschtomaten - Serrano-Schinken	12.00	
28. Tüte Chips Paprika oder Salz	2.50	

Enjoy!



Vegan



Vegetarisch

A LA CARTE (12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00)

let's eat

VORSPEISEN

Tagessuppe	7.50
 Käsekroketten (2 Stk.) Frittierte Petersilie & Zitrone	17.00
Garnelenkroketten (2 Stk.) Frittierte Petersilie & Zitrone	20.00
Duo Käse- und Garnelenkroketten Frittierte Petersilie & Zitrone	19.00
Rinder-Carpaccio Rucola, Parmesan & getrocknete Tomaten	17.00
Toast geräucherter Lachs Kräuterfrischkäse & rote Zwiebel	18.00
Scampi in Knoblauch (6 stk.)	18.00
Tomate mit Garnelen (1 stk.)	Tagespreis

SALATE

Salat O'Vélo Hähnchen & Scampi Currydressing	24.50
 NEW Griechischer salat Feta, Oliven, rote Zwiebel, Tomate, Gurke Schnittlauch-dressing	22.00
 NEW Warme Brie deluxe Brie, Apfel, Walnüsse, Rosinen Honig-Senf-Dressing	22.00
NEW Hähnchen Caesar-style Gegrilltes Hähnchen, Kirschtomaten, Avocado, Ei, Croutons, Caesar-Dressing	22.00
NEW Thunfisch niçoise-style Thunfisch, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Ei, Kapern Schnittlauch-Dressing	22.00

Salate werden mit Brot serviert
Pommes Frites als zusatz: + 5,00
Süßkartoffelpommes als zusatz: + 6,50

CROQUES

Croque Monsieur Frischer Salat	14.00
Croque Madame Spiegelei & frischer Salat	16.00
Croque Hawai Ananas & frischer Salat	16.00
Croque Boemboem Bolognesesauce & frischer Salat	16.00

HAUPTGERICHTE

 Käsekroketten (2 stk./3 stk.) Salat & Pommes Frites	22.00/25.00
Garnelenkroketten (2 stk./3 stk.) Salat & Pommes Frites	25.00/30.00
Duo Käse- und Garnelenkroketten Salat & Pommes Frites	24.00
Vol au vent O'Vélo Salat & Pommes Frites	26.00
Flämischer Eintopf O'Vélo Salat & Pommes Frites	26.00
Hähnchenfilet Archiduc Saisonales Gemüse & Kroketten	26.00
Steak 'Filet Mignon' 200g Salat & Pommes Frites Sauce: Champignons - Pfeffer - Béarnaise + 2,50	30.00
Seezunge à la meunière 3 Stk. Salat & Pommes Frites	30.00
Tomate mit Garnalen 2stk. Salat & Pommes Frites	Tagespreis

Alle gerichte mit Pommes können auch mit Kroketten, Püree oder Bratkartoffeln serviert werden



Vegan



Vegetarisch

A LA CARTE (12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00)


PASTAS

Spaghetti Bolognese Emmentaler Käse	19.00
Tagliatelle Carbonara Sahnesauce, Parmesan, Speck	20.00
Penne Pesto Hähnchen Grünes Pesto, Hähnchen, Kirschtomaten, Rucola	20.00
Penne Pesto  Grünes Pesto, Kirschtomaten, Rucola	19.00
NEW Pasta alla Norma  Tomaten, Aubergine, Parmesan	20.00
NEW Tagliatelle all' Amatriciana Tomaten, Chili, Speck	20.00

NACHTISCHE

Coupe Colonel Zitronensorbet & Wodka	11.00
Coupe Vanille Vanilleeis & Schlagsahne	9.00
Coupe Erdbeeren (Saison) Vanilleeis & Schlagsahne	13.00
Coupe nach Wahl: Dame blanche Brésilienne Dame noire Advokat	10.00
Crème Brûlée	10.00
Warmer Apfelcrumble Vanilleeis & Schlagsahne	10.00
Chocolate O'Vélo Schokoladenmousse	10.00
Profiteroles Schokoladensauce - Vanilleeis	10.00
NEW Frucht-bowl O'Vélo	10.00
NEW Ananas-Carpaccio Karamelleis	10.00

VEGAN

Vegan Wok  Basmatireis, Kokosmilch, Curry, saisonales Gemüse	19.00
---	--------------

KINDERKARTE

Panierte hähnchenstreifen Apfelmus & Pommes Frites	13.50
Hähnchenfilet Apfelmus & Pommes Frites	16.00
Frikandel 2st. Apfelmus & Pommes Frites	11.00
Käsekrokette (1 stk.)  Salat & Pommes Frites	12.00
Kinderspaghetti Bolognese Emmentaler Käse	10.00

Sweet
endings
only



TAGESMENÜ (18:00 – 21:00)

Montag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Cocktail graue Garnelen
Zitrone

Breydel-Schinkenkrokette
Knusprige Speckstreifen

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Flämischer Eintopf O'Vélo
Salat & Pommes Frites

Scampi Curry 9 stk.
Leicht pikante Currysauce, Salat & Pommes Frites

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Frucht-bowl O'Vélo

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 Kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere

Dienstag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Artisanale Käsekrokette "Oud Brugge"
Zitrone & frittierte Petersilie

Toast geräucherter Lachs
Kräuterfrischkäse, Zwiebelwürfel & Zitrone

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Hähnchenfilet Archiduc
Salat & Kroketten

Catch of the day (Fisch)

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Chocolate O'Vélo
Chocolademousse

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 Kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere



2 GÄNGE: 37 EURO

3 GÄNGE: 47 EURO

OHNE GETRÄNKE

TAGESMENÜ (18:00 – 21:00)

Mittwoch

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Scampi in Knoblauch (5 stk.)

Gandaham mit Melone

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Steak filet Mignon 200gr
Salat & Pommes Frites
Sauce: Champignons – Pfeffer – Béarnaise

Seezunge à la meunière 2stk.
Salat & Pommes Frites

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Limoncello Tiramisu

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere

Donnerstag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Artisanale Garnelenkrokette
Zitrone & frittierte Petersilie

Rinder-Carpaccio
Rucola, Parmesan & getrocknete Tomaten

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

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

Lachs mit Mousselinesauce
Geschmortes Gemüse & kleine Kartoffeln

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Carpaccio von Ananas
Karamelleis & Kokosraspeltjes

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere



2 GÄNGE: 37 EURO

3 GÄNGE: 47 EURO

OHNE GETRÄNKE

TAGESMENÜ (18:00 – 21:00)

Freitag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Fischplatte des Chefs

Bruschetta
Tomate, Mozzarella & Ganda-Schiken

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Steak tartar
Salat & Pommes Frites

Catch of the day (Fisch)

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Profiteroles
Schokoladensauce & Vanilleeis

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 Kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere

Samstag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Tomate mit garnelen (1 stk.)
Salat & Zitrone

Handgemachte vol-au-vent-krokette
Frittierte Petersilie

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Steak filet Mignon 200gr
Salat & Pommes Frites
Sauce: Champignons – Pfeffer – Béarnaise

Seezunge à la meunière 2stk.
Salat & Pommes Frites

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Dessertteller des Chefs
Sortiment mini-Desserts

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 Kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere



2 GÄNGE: 37 EURO

3 GÄNGE: 47 EURO

OHNE GETRÄNKE

TAGESMENÜ (18:00 – 21:00)

Sonntag

Amuse Bouche vom Chefkoch

VORSPEISE

Tagessuppe
Croutons

Handgemachte Lachkrokette
Zitrone & frittierte Petersilie

Tomate Mozzarella
Rucola, Pinienkerne & Balsamico

Haussalat
Wahl aus: Brie – Hähnchen – Feta oder Thunfisch

HAUPTGERICHT

Kalbsfilet mit Pfeffersauce
Geschmorte Karotten & Kroketten

Pasta Scampi
Italienische Sahneseauce

Monatsspezialität
Fragen sie nach der Empfehlung

NACHTISCH

Tiramisu mit Spekulatius

Coupe nach Wahl:
Dame blanche
Brésilienne
Dame noire
Advokat

Sorbet (2 Kugeln)
Zitrone – Passionsfrucht – Himbeere



2 GÄNGE: 37 EURO

3 GÄNGE: 47 EURO

OHNE GETRÄNKE