

# Apfel Pfannkuchen Cilbir Season Dish Hong Kong Noodles Grilled Cheese Farm to Table Salad



1/3

# Americano/ Cortado Pinkus Pils Campari Spritz Negroni/ Mezcalita

**V E L V E T**  
**Montag** **Geschlossen**  
**Mittwoch & Freitag** **10—24**  
**Dienstag—Sonntag** **10—18**  
**Küche: 10—17.30** **freitags 10—17**

Den Großteil unserer Produkte beziehen wir von biologischen Erzeuger\*innen. Wir arbeiten saisonal und kaufen regional. Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch eingesehen werden — Aktuell nur Kartenzahlung.

<b>Frühstück</b>	Croissant	Bäckerei Bulle Croissant. Hausgemachter Quittengelee.	Euro 3.50
	Eggs on Toast any style	2 Eier (pochiert, Spiegelei, Rührei). Salbeibutter. Sauerteigbrot.	8.50
	Apfel Pfannkuchen	Apfel. Zimt. Zucker.	8.00
	Cilbir	2 Pochierte Eier. Joghurt. Paprika. Tomate. Pul Biber. ger. Sauerteigbrot.	11.50
	Marokkanisches Rührei	Eier. Feta. Mozzarella. Harissa. Minze. Petersilie. Pickles. Roggenbrot.	10.00
	Granola	Pochierte Birne. Granola. Joghurt. Minze. Olivenöl.	8.00
<b>Speisen</b>	Season Sandwich *vegan	Geräucherte Kräuterseitlinge. Frankfurter „Grüne Soße“. Wildkräuter. Sauerteigbrot.	9.50
	Eggs Florentine (nur Sa. + So.)	Pochiertes Ei. Hausgemachte Sauce Hollandaise. Spinat. Sauerteigbrot	10.00
	Grilled Cheese Sandwich	Comté. Hausgemachter Ketchup. Pickles. Sauerteigbrot	8.50
	KimCheese Sandwich	Kimchi. Comté. Hausgemachter Ketchup. Pickles. Sauerteigbrot	10.00
	Hong Kong Noodles *vegan	Pilzragout. Gurken. Koriander. Szechuan Chiliöl. Tofu. frittiertes Lauch	12.90
	Season Dish	Burrata. Grüner Spargel. Weißer Spargel. Erdbeeren. Bärlauch. Gerösteter Buchweizen. Piemont d´ Espelette.	14.50
	Pasta of the day (nur Di. - Fr.)	Jeden Tag etwas anderes. Fragt einfach nach. Vegane Option.	10.90
	Kimchi Fried Rice	Hausgememachtes Kimchi. Reis. Spiegelei. Teriyaki. Sesam. Mayo.	12.90
	Farm to table Salad *vegan	Frischer Salat vom Gut Marienhof. Das, was gerade reif ist	9.50
<b>Kuchen</b>	Tarte	Hausgemachter Kuchen- siehe Theke	3.50
	Armer Ritter	Bäckerei Bulle Brioche. Felsenbirne- Apfel Marmelade.	5.50
<b>Kaffee</b>	Espresso	Espresso doppio	2.00/ 2.50
		Espresso Buon Giorno/ doppio	2.00/ 2.70
	Cortado	Karuthi Kenia von lightroast coffee	2.70
	Americano	Velvet Espresso von Carles Kaffee	2.70
	Filter	Karuthi Kenia von lightroast coffee	3.50
	Cappuccino	Velvet Espresso von Carles Kaffee	3.00
	Flat White	Karuthi Kenia von Light Roast	3.40

<b>Kaffee/ kalt</b>	Iced	Americano	3.50
		Latte	4.50
		Chai Latte/ Matcha Latte	4.50
	Espresso Tonic	Tonic Water. Espresso doppio	4.50
<b>Milch</b>	Hafermilch	Minor Figures	0.50
<b>Heisses</b>	Tee von Teekampagne	Darjeeling, bio, Indien 0.4 lt	3.50
		Assam, bio, Indien 0.4 lt	3,50
		Grüner Jasmin, bio, China 0.4 lt.	3,50
	Minze/ Ingwer	Frische Minze/ Ingwer 0.3 lt	3.50
	Hot Chocolate	Kakao	3.50
	Chocmoc	Kakao. Espresso	4.50
	Chai Latte	Milch. Hausgemachter Chai	4.00
<b>Kaltes</b>	Eistee	Hausgemacht. Griechischer Bergtee. Rosenblüten. 0.3/ 0.5	3.50/ 4.50
	Schorle	Quitte 0.3/ 0.5	3.50/ 4.50
		Apfel 0.3/ 0.5	3.50/ 4.50
	Ingwerspritzer	Ingwer. Limette. Apfel. Soda 0.3/ 0.5	3.70/ 4.70
	Kombucha	Voelkel Original 0.33	3.70
	BioZisch	Blutorange / Zitrone 0.33	3.50
	Müller's Malzbier	Bio Malzbier aus Münster 0.33	3.50
	Mineralwasser	Taunusquelle Classic/ Naturelle 0.25/ 0.75	2.90/ 6.50
<b>Säfte</b>	Orangensaft	0.3/ 0.5	5.00/ 7.00
	Grapefruitsaft	0.3/ 0.5	6.50/ 8.50
<b>Bier</b>	Pinkus Pils	Bio Pils aus Münster 0.33	3.00
	Noite Cristall	Lager aus Köln 0.33	3.70
	Schumacher Alt	0.33	3.70
	Peroni	0.33	3.50
	Lammsbräu Alkoholfrei	0.33	3.00
<b>Aperitivo</b>	Wermut on Ice	weiß/ rot	6.50
	Pernod	Pernod. Wasser.	5.50
	Wermut Dry Tonic	Wermut. Tonic. Zitrone	7.50
	Aperol Spritz/ Campari Spritz	Aperol/ Campari. Prosecco. Soda.	7.50
	Campari Tonic	Campari. Tonic. Orange	7.50
	Americano	Wermut. Campari. Soda.	7.50
	Negroni Sbagliato	Wermut. Campari. Prosecco.	8.50
	Martini Bianco	Martini. Eiswürfel. Zitrone	5.50
Discoschorle 2.0	Prosecco. Kombucha.	6.50	
<b>Drinks</b>	Negroni	Campari. Wermut. Gin.	9.00
	Old Fashioned	Whiskey. Angostura. Zucker.	9.00
	Whiskey Sour	Whiskey. Zitrone.	9.00
	Vodka Soda	Vodka. Zitrone. Soda.	7.00
	Moscow Mule	Vodka. Ginger Beer.	9.00
	Espresso Martini	Vodka. Espresso.	10.00
	Mezcal Mule	Mezcal. Ginger Beer.	9.00
	Gimlet	Gin. Limettensaft. Agave.	9.00
	Dirty Martini	Gin. Martini. Olivenwasser.	9.00
	New York Sour	Whiskey. Zitrone. Rotwein	9.00
	Bloody Mary	Tomatensaft. Vodka. Spices.	9.00
	Gin Tonic	Gin. Tonic.	8.00
	Mezcalita	Mezcal. Limettensaft. Agave.	9.00
	Margarita	Tequila. Limettensaft. Agave	9.00
	Pisco Sour	Pisco. Zitrone. Zucker.	9.00
43 Sour	43er. Vodka. Zitrone.	9.00	
<b>Schnaps</b>	Kaitys Pickleback	Bourbon. Gurkenwasser.	4.00
	Zündkerze	Espresso. 43er. Milchschaum	4.50
	Apfelstrudel	43er. Vodka. Apfelsaft. Zimt.	3.50
	Mezcal/ Grappa	Gusano Roja Mezcal/ Nonino Grappa	4.00
	Shots	Frangelico. Wodka. Tequila. Killepitsch.	2.50

<b>Weiß/ Weine</b>		<b>&amp;</b>	<b>Aperitivo Special</b>
<b>Natural</b>	FKK weiß	Schmitt. Frei.Körper.Kultur 2021 Deutschland 0.15/ 1l	5.50/ 33.00
	Naked White	Heinrich. 2020 Österreich. 0.15/ 0.75	6.00/ 28.00
	Big Nature	Schmelzer. 2020 Österreich. 0.15/ 1l	6.50/ 39.00
	La Boheme	Weingut Schneider. Haus Gupi. Gutedel 0.75/ 1.5	28.00/ 59.0
	Brumaire	Weingut Schneider. Haus Gupi. Gutedel. Baden. 0.75	38.00
	Sancho Panza	Il Tufiello. Fiano. 2017 Italia. 0,75	37.00
	Nedjma	Le Raisin et L'ange. 2019 Frankreich. 0.75	31.00
	Picapol	Domaine La Boheme. 2020. Frankreich. 0.75	51.00
<b>Rosé</b>	Santini Collective	Pinot Noir & Chardonnay. Gekühlt oder warm. Frankreich. 1.0l	33.00
	Grés Rose	Weingut Schneider. Haus Gupi. Spätburgunder Baden 0.75	69.00
	Rosa Rot Rose	Karl May. 2020. Deutschland. 0.15/ 1.0	5.00/ 24.00
<b>Rot/ Natural</b>	FKK rot	Schmitt. 2020 Deutschland. 0.15/ 1.0	5.50/ 31.00
	Tattoine Rouge	Matassa. 2021. Frankreich. 0.75	59.00
	Puszta Libre	gekühlt trinken! Preisinger. 2020. Österreich. 0.75	25.00
	Voyage Voyage	gekühlt trinken! Leiner. 2020. Deutschland. 0.75	33.00
	Pinot Noir	roterfaden. 2018 Deutschland. 0.75	34.00
	A Tous Nous II	gekühlt trinken! Andrea Calek. 2019 Frankreich. 0.75	29.00
	Hommage a Robert	gekühlt trinken! Le Raisin et L'ange. 2019 Frankreich. 0.75	31.00
	Mol	Domaine La Boheme. 2020. Frankreich. 0.75	39.00
	La peur du rouge	Le temps de cerises. 2020. Frankreich. 0.75	38.00
<b>Weiß</b>	Fusion	Leiner. Fusion. 2020. Rheinhessen. Deutschland	5.00/24.00
	Riesling	Vollenweider. 2020 Mosel Deutschland. 0.15/ 0.75	5.50/ 24.00
	Riesling	Vollenweider. Wolfer Goldgrube. Mosel Deutschland. 0.75	27.00
	Riesling	Vollenweider. 2018 Schimbock DE. 0.75	47.00
<b>Rot</b>	Martinelle	Ventoux 2018 Frankreich. 0.15/ 0.75	5.5/ 24.00
	Pinot Noir	Enderle & Moll. Spätburgunder. Baden. 0.75	34.00
	Spätburgunder	Wasenhaus 2020 Baden. 0.75	35.00
	Campill	Pranzegg. Vernatsch. 2017. Italia 0.75	39.00
<b>Spu- mante</b>	Prosecco	0.1/ 0.75	3.50/ 21.00
	Prosecco on Ice	0.2	4.50
	Sandor Cider	Schmitt. Apfelwein. 2020 Deutschland. 0.75	28.00
	Brand Cider	Weingut Brand. Apfelwein. 2020. Deutschland. 0.75	21.00
	Sekt Brut Nature	Schmitt. Weißburgunder. Spätburgunder. 2018. 0.75	33.00
	Champagner	Christian Senez. 2002er Brut Millesime. 0.75	75.00
		Christian Senez. 1994er Brut Millesime. Magnum. 1.5	145.00

*Pizza Pizza*  
**OGNI VENERDI**  
**6PM, FINO A MEZZANOTTE**  
**PIZZA PIZZA** *alla*  
**VELVET COLLECTIVE**

<b>Aperitivo</b>	Marinara *vegan	Tomaten. Kapern. Basilikum.	9.00
<b>Special</b>	Margherita	Tomaten. Mozzarella. Basilikum	9.00
<b>Freitag</b>	Melanzane	Aubergine. Tomate. Mozzarella	11.00
<b>ab 18</b>	Napoli	Sardellen. Kapern. Tomaten	9.00
	Nduja	Nduja. Fior di latte. Rote Zwiebeln	11.00
	Pizza Speciale	Jeden Freitag eine andere. Fragt einfach nach	11.00