

Apfel Pfannkuchen Dish of the Week Egg Florentine Season Dish Kimchi Fried Rice Grilled Cheese Sandw.



1/3

Americano/ Cortado Altus Alt Pinkus Pils Negroni/ Mezcalita

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

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

Speisen	Armer Ritter	Brioche. Ricotta. Sauerkirschen. Mohn.	9.50
*all day	Croissant	Natur/ Pistazie	4.30/4.90
10-17.30	Granola *vegane Option	Hausgemachtes Granola. Joghurt. Pochierte Birne. Olivenöl	9.50
	Apfel Pfannkuchen	Apfel. Zimt. Zucker.	11.00
	Çilbir Velvet Style	Spitzpaprika. Yoghurt. Pochiertes Ei. Pul Biber. Röstbrot. Dill	13.90
	Rührei	Rührei aus 3 Eiern. Geschlagene Butter. Sauerteigbrot. Ziegenkäse	12.90
	Eggs on Toast	2 pochierte Eier. Salbeibutter. Sauerteigbrot.	11.00
	Egg Florentine	Pochiertes Ei. Hausgemachte Sauce Hollandaise. Grünkohl. Sauerteigbrot. Schnittlauch. (begrenzte Verfügbarkeit)	13.90
	Dish of the week (Di. - Fr.)	Wöchentlich wechselndes Gericht	n. a.
	Season Sandwich *veg. Option	Blumenkohl. Endivie. Cranberries. Senfcaviar. Macadamia. Mohn	12.90
	Grilled Cheese Sandwich	Bergkäse. Hausgemachter Ketchup. Pickles. Sauerteigbrot. Mit hausgemachtem Kimchi + 2€	11.50
	Season Dish *vegane Option	Kartoffel. Wirsing. Pochiertes Ei. Grünkohl Chips. Fr. Meerrettich. Jus	15.50
	Kimchi Fried Rice	Hausgemachtes Kimchi. Reis. Karotten. Erbsen. Lauch. Mayo. Sesam. Spiegelei. Koriander.	16.90

Kuchen	Tarte	Hausgemachter Kuchen- siehe Theke	4.70
---------------	-------	-----------------------------------	------

Speisen	Spaghetti Carbonara	Ei. Parmesan. Pecorino. Guanciale. Spaghetti	14.00
*Mi & Fr	Grilled Cheese & Tomatensuppe	Grilled Cheese Sandwich. Tomatensuppe	14.00
18.30-22 Uhr	Saubohnen	Saubohnen. Sumac. Erbsenkresse	9.50
	Chicorée	Chicorée. Friesisch Blue. Rote Bete. Pangrattata	10.00
	Winter-Ofengemüse	Blumenkohl. Topinambur. Kartoffel. Karotte. Pastinake. Tahini. Dukkah	12.00
	Pickle Plate	Saisonales eingelegtes Gemüse. Schwarzbrot. Butter	10.00
	Käseplatte	Friesisch Blue. Comte. Quittenchutney. Schwarzbrot	16.00
	Apple Crumble	Apfel. Streusel. Vanilleeis	8.00
	Alles	Komplettes Sharing Menu	87.00

Kaffee	Espresso	Espresso/ doppio. Velvet Röstung. Rösterei Carles	2.90/ 3.50
	Cortado	100% Äthiopien. Rösterei Carles	3.50
	Americano	Velvet Espresso. Rösterei Carles	3.50
	Filter	Blue Blossom. Äthiopien. Lighroast Rösterei	3.90
	Cappuccino/ Cafe Latte	Velvet Espresso. Rösterei Carles.	3.90
	Flat White	100% Äthiopien. Rösterei Carles	4.40
	Espresso Tonic	Tonic Water. Espresso doppio	5.50
	Iced	Kaffee/ Chai/ Matcha Varianten auch als Iced erhältlich	+1.00
	Milch	Bioland Milch vom Schauhof/ Hafermilch mit 2% Soya	
Heisses	Tee von Teekampagne	Darjeeling, Indien/ Assam, Indien/ Grüner Darjeeling, China	4.30
	Minze/ Ingwer	Frische Minze/ Ingwer 0.3 lt. Mit Honig + 0,30€	3.90
	Hot Chocolate	Kakao. + Espresso (Chocmoc) + 0.60 €	4.40
	Matcha Latte	Matcha von Matchasome. Milch.	5.50
	Chai Latte	Milch. Hausgemachter Chai	4.50
	Dirty Chai	Espresso. Milch. Hausgemachter Chai.	5.00
Kaltes	Hausgemachter Eistee	Griechischer Bergtee. Rosenblüten. 0.3/ 0.5	3.90/ 4.90
	Schorle	Apfel/ Quitte/ Rhabarber 0.3/ 0.5	3.90/ 4.90
	Ingwerspritzer	Ingwer. Limette. Apfel. Soda 0.3/ 0.5	3.90/ 4.90
	Kombucha	Voelkel Original 0.33	4.90
	BioZisch	Matcha/ Blutorange / Zitrone 0.33	3.90
	Orangensaft	Voelkel Orangensaft	4.90
	Iced Matcha Orange	Matcha von Matchasome. Orangensaft	6.00
	Mineralwasser	Taunusquelle Medium/ Naturelle 0.25/ 0.75	3.10/ 6.10
Bier	Pinkus Pils	Bio Pils aus Münster 0.33	3.50
	altus Alt	Bio- Altbier. Gebraut in Düsseldorf	3.70
	Birra Peroni	Nastro Azzurro. 0.33	3.70
	Peroni 0,00%	Nastro Azzurro. Alkoholfrei. 0.33	3.70
Alkohol- freie Drinks	Matcha Smash	Matcha. Alkoholfreier Gin. Zitrone.	12.00
	Gimlet	Alkoholfreier Gin. Limettensaft. Agave	11.00
	Mezcalita	Alkoholfreier Mezcal. Limettensaft. Agave	12.00
	Gin Sour	Alkoholfreier Gin. Zitrone.Zucker	11.00
	Gin Tonic	Tonic Water. Alkoholfreier Gin	9.50
Aperitivo	Wermut auf Eis	weiß/ rot	6.50
	Pernod	Pernod. Wasser.	6.50
	Crodino	Alkoholfreier Aperitif	5.50
	Aperol Spritz/ Campari Spritz	Aperol/ Campari. Prosecco. Soda.	9.00
	Americano	Wermut. Campari. Soda.	9.00
	Bicicletta	Prosecco. Campari. Soda	9.00
	Discoschorle 2.0	Cremant. Kombucha.	8.50
Drinks	Dirty Martini	Vodka. Martini. Olivenwasser.	11.00
	Negroni	Campari. Wermut. Gin.	11.00
	Boulevardier	Campari. Whiskey. Wermut	11.00
	Old Fashioned	Whiskey. Angostura. Zucker.	11.00
	Whiskey Sour	Whiskey. Zitrone.	11.00
	Matcha Smash	Gin. Matcha. Zitrone	12.00
	Vodka Soda	Vodka. Limette. Soda.	8.50
	Espresso Martini	Espresso. Vodka. Zucker	13.00
	Gimlet	Gin. Limettensaft. Agave. *(auch alkoholfrei)	11.00
	Bloody Mary	Tomatensaft. Vodka. Spices. Mit Mezcal + 1€	11.00
	Gin Tonic	Gin. Tonic. *(auch alkoholfrei)	9.50
	Mezcalita	Mezcal. Limettensaft. Agave.	12.00
	Margarita	Tequila. Limettensaft. Agave	11.00
	Pisco Sour	Pisco. Zitrone. Zucker.	11.00
	Gin Sour	Gin. Zitrone. Zucker *(auch alkoholfrei)	11.00
Spumante	Mimosa	Cremant & Orangensaft	8.00
	Cremant de Loire	Poul Louis Dermond. Brut. Frankreich. 2020. 0.1/0.75	7.00/ 35.00
	Cremant rose	Poul Louis Dermond. Brut. Frankreich. 2020. 0.1/0.75	7.50/ 37.00
	Champagner	Tribaut Schloesser Origine Brut. Frankreich. 2021. 0.75	73.00

Weine		&	Schnaps
Weiß/	Keuper & Kalk	Weingut Kraemer. Bachus Müller Thurgau Silvaner 0.15/ 0.75	7.00/ 29.00
Natural	Wilder Satz	Brand Bros. Cuvee. 2023 0.75/ Magnum 1.5l = 59€	32.00
	Kalk und Kiesel	Preisinger. Burgenland/ Österreich. 0.75	39.00
	Java - La Cave	Apicole 2022 - Languedoc-Roussillon Frankreich	47.00
	Perlmutter	Jakob Tennstedt. Riesling. 2019. Mosel. 0.75	61.00
	Mauerfuchs	Jakob Tennstedt. Riesling. 2019. Mosel. 0.75	61.00
Weiß	Blanc de Noir	Weingut Georg Fußer. 2023. Deutschland. 0.15/ 0.75	6.50/ 27.00
	Riesling	Felsenfest. Vollenweider. 2022 Mosel Deutschland. 0.15/ 0.75	7.00/ 29.00
	Scheurebe	Weingut Wagner-Stempel. 2023. Rheinhessen. 0.75	29.00
	Hommage a Luise	Dr. Bürklin Wolf. Riesling. 2023. Pfalz. 0.75	30.00
	Chardonnay	Les Chenardieres. Cave de Lugny. Bourgogne 2022. 0.75	36.00
	Lucido	Marco di Bartoli. 2023. Catarato Siciliane. 0.75	31.00
	Riesling Kabinett	Vollenweider. 2022 Trarbacher Burgberg. 0.75	35.00
	Lentum	Melsheimer. Riesling. 2018. Mosel Deutschland 0.75	37.00
	Schimbock	Vollenweider. Riesling. 2021. Mosel. Deutschland 0.75	61.00
Orange	Koreaa	Judith Beck. 2020. Österreich. 0.15/ 0.75	9.00/ 35.00
	Coroussell de tete	Orange. Pfalz. 2022. 0.75	41.00
Rosé/	Wildrose	Weingut Brand. Blauer Portugieser. 2023.	9.00/36.00
Natural	Lys Rod	Strohmeier. 2022. Osterreich. 0.75	44.00
Rosé	Rosé	Kranz Spätburgunder Rosé. 2022. Pfalz. Deutschland 0.75	7.00/ 29.00
Rot/	Pusztá Libre	gekühlt trinken! Preisinger. 2022. Österreich. 0.75	8.00/ 31.00
Natural	Brand Red	Brand Bros. Weingut Brand. 2022. Deutschland. 0.15/ 0.75	29.00
	Matassa Rouge	Matassa 2021. Frankreich. 0.75	55.00
	Pinot Noir	roterfaden. 2018 Deutschland. 0.75	34.00
Rot	Les Amis	Grenache. Syrah. Merlot. 2023. Frankreich. 0.15/ 0.75	8.00/ 31.00
	Cotes du Rhone	Domaine St. Patrice. 2019. Frankreich. 0.75	33.00
Pet Nat	Pet Nat Rose	Bruno Rochard. Folie des Grains 2023. Frankreich. 0.75	37.00
	Pet Nat Rose	Weingut Kraemer. Regent. Bachus 2022. Deutschland. 0.75	37.00
Cider	Pomquette/Cider Rosé	Klaar. Elderonora. 3%. 2022. Deutschland. 0.75	15.00
	PetNat Cider	Klaar. Cuvée No.2. 6,5€. 2021. Deutschland. 0.75	15.00
Schnaps	Zündkerze	Espresso. 43er. Milchschaum	4.50
	Apfelstrudel	43er. Vodka. Apfelsaft. Zimt	4.50
	Mezcal/ Grappa/ ChaCha	Gusano Roja Mezcal/ Nonino Grappa/ Nika ChaCha	4.50
	Shots	Grasovka. Frangelico. Tequila. Killepitsch. Kümmel. Schmittmann Korn	3.50

