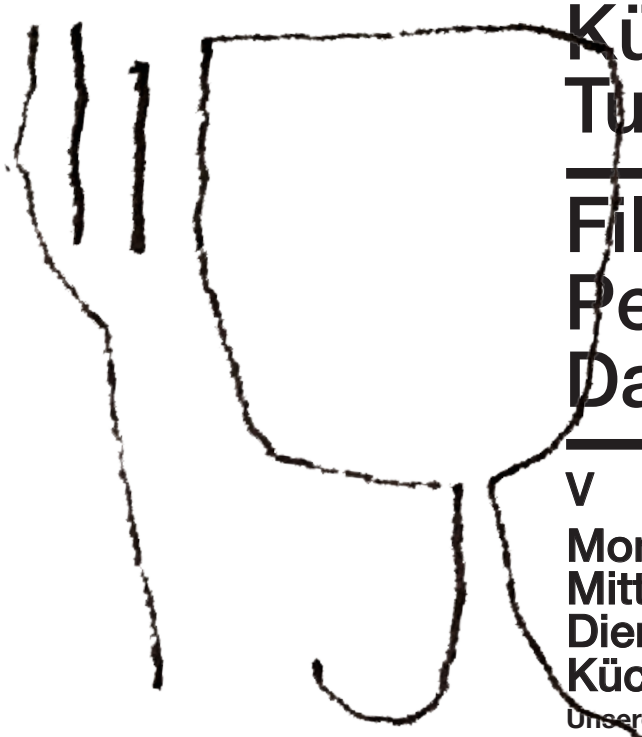


Apfelpfannkuchen
Granola
Philly Cheese Steak
Kürbis Gnocchi
Tuna Melt Sandwich

Filter/ Espresso Tonic
Peroni vom Fass
Daiquiri/ Negroni

V E L V E T

Montag **Geschlossen**
Mittwoch, Freitag & Samstag **10—24**
Dienstag, Donnerstag & Sonntag **10—18**
Küche: 10—17.30 + Mi/Fr/Sa 19.00—22.30

Unsere Produkte beziehen wir von biologischen Erzeuger*innen, wir arbeiten saisonal und kaufen regional. Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch eingesehen werden —

Speisen	Croissant	Natur/ mit Butter & Hausgemachter Marmelade + 2,2€	4.30
***10-17.30**	Granola *vegane Option	Hausgemachtes Granola. Joghurt. Feigen. Trauben. Mohn. Thymianhonig	
		*vegan m/ Sojajoghurt & Agavendicksaft	9.50
	Apfelpfannkuchen	Äpfel. Zimt & Zucker	11.00
	Cilbir	2 poch. Eier. Joghurt m/ konf. Knoblauch. Nussbutter. Dill. Sauerteigbrot	12.90
	Rührei	Aus 3 Eiern. Parmesan. Crème Fraîche. Schnittlauch. Bulle Sauerteigbrot	11.90
	Eggs on Toast	2 pochierte Eier. Salbeibutter. Bulle Sauerteigbrot	9.50
	Grilled Cheese Sandwich	Italienisches Sauerteigbrot. Käse. Hausgemachter Ketchup. Gurke	11.90
	KimCheese Sandwich	Italienisches Sauerteigbrot. Käse. Hausgemachter Ketchup. Gurke.	
		Hausgemachtes Kimchi	13.90
	Tuna Melt Sandwich	Ital. Sauerteigbrot. Thunfischcreme. Käse. Eingelegte rote Zwiebeln	13.90
	Pilz Stulle *vegan	Geröstetes Brot m/ konfiertem Knoblauch. Shiitake. Kräuterseitlingen.	
		Austernpilzen. Petersilie	9.50
	Kürbis Gnocchi	Hokkaido-Kürbispüree. Gerösteter Butternut. Kürbiskerne	15.90
	Kimchi Fried Rice	Reis in Gochujang mariniert m/ Hausgemachtem Kimchi. Erbsen. Lauch.	
	*vegane Option	Buchenpilzen. Spiegelei. Mayo	17.90

Speisen	Dish of the Week	Wöchentlich wechselndes Gericht	n.A.
***Nur**	Philly Cheese Steak	Brioche-Bun von der Bäckerei Bulle. Eifel-Wagyu. Pimentos. Provolone	16.90
Di - Fr	Hausgemachte Spätzle	Pilzrahm aus Shiitake. Kräuterseitlingen. Austernpilzen. Röstzwiebeln	18.90

Speisen	Bananenbrot	m/ Vanille-Mascarponencreme. Gerösteten Haselnüssen	9.50
***nur**	Velvet Shakshuka	Im Ofen gebackene Eier mit Spinat. Feta. Pinienkernen. Sauerteigbrot	14.90
Sa+So	Eggs Royale	Pochierte Eier auf hausgebeiztem Lachs. Hausgemachte Gochujang	
		Hollandaise. Shokupan von Bakery my Heart. *Ohne Lachs 13.90€	16.90

Kuchen	Tarte	Hausgemachter Kuchen- siehe Theke	4.70

Abend-	Mittwoch, Freitag & Samstag	„Menu zum Teilen“. Siehe gesonderte Abendkarte
karte	***ab 19 - 22.30 Uhr***	

Kaffee	Espresso/ Doppio	Velvet Röstung. Rösterei Carles	2.90/ 3.50
	Cortado	Lima Sunrise. Peru. Lightroast Rösterei	3.50
	Americano	Velvet Espresso. Rösterei Carles	3.50
	Filter	Blue Blossom. Äthiopien. Lighroast Rösterei	3.90
	Cappuccino	Velvet Espresso. Rösterei Carles	3.90
	Café Latte	Velvet Espresso. Rösterei Carles	4.20
	Flat White	Lima Sunrise. Peru. Lightroast Rösterei	4.40
	Espresso Tonic	Tonic Water. Espresso doppio	5.50
	Milch	Bioland Milch vom Schauhof/ Natumi Hafermilch mit 2% Soya	5.50
Iced		Latte/ Earl Grey/ Matcha/ Chai/ Americano	+1.00
Heisses	Teekanne von Teekampagne	Darjeeling/ Grüner Darjeeling/ Hibiskusblüten/ Kräuter/ Kamille	4.50
	Minze/ Ingwer/ Zitrone	Frei nach Wahl kombinierbar. *mit Honig + 0.30€	3.90
	Hot Chocolate	Kakao. *mit Espresso (Chocmoc) + 0.60€	4.40
	Matcha Latte	Matcha von Matchasome. Milch	6.00
	Chai Latte	Milch. Hausgemachter Chai	5.00
	Dirty Chai	Espresso. Milch. Hausgemachter Chai	5.50
Kaltes	Hausgemachter Eistee	Griechischer Bergtee m/ Rosenblüten 0.3/ 0.5	4.50/ 5.50
	Schorle	Apfel/ Rhabarber. Soda 0.3/ 0.5	4.50/ 5.50
	Ingwerspritzer	Ingwer. Limette. Apfel. Soda 0.3/ 0.5	4.50/ 5.50
	BioZisch	Guarana Cola/ Holunderblüte/ Blutorange / Zitrone 0.33	4.50
	Orangensaft	Voelkel Orangensaft	5.50
	Iced Matcha Orange	Matcha von Matchasome. Orangensaft	6.50
	Bumblebee	Espresso. Orangensaft	6.50
	Voelkel Wasserkefir	Himbeere-Rosenblüte. 0.33	5.80
	Pink Grapefruit	Limonade von Thomas Henry	3.90
	Tafelwasser	Medium/ Naturelle 0.7	5.50
Bier	Birra Peroni vom Fass	Nastro Azzurro. 0.3	3.70
	Asahi „Super Dry“	Japanisches Bier. 0.33	3.90
	Pinkus Pils	Bio Pils aus Münster. 0.33	3.70
	altus Alt	Bio- Altbier. Gebraut in Düsseldorf. 0.33	3.90
	Peroni 0,0%	Nastro Azzurro. Alkoholfrei. 0.33	3.90
Aperitivo	Wermut auf Eis	Weiß/ Rot	7.50
	Pernod	Pernod. Wasser. Eis	7.50
	Discoschorle	Cremant. Kombucha	8.50
	Tinto de Verano	Rotwein. Zitronenlimonade. Wermut	9.50
	Aperol/ Campari Spritz	Aperol/ Campari. Prosecco. Soda.	9.50
	Americano	Wermut. Campari. Soda.	9.50
	Gin & Juice	Gin. Roter Traubensaft. Zitrone. Soda	10.50
Classic	Paloma	Tequila. Limette. Grapefruit Soda	9.50
Drinks	Dirty Martini	Partisan Vodka. Weißer Wermut. Olivenwasser	11.50
	Negroni	Campari. Wermut. Gin	11.50
	Old Fashioned	Whiskey. Angostura. Zucker	11.50
	Whiskey Sour	Whiskey. Zitrone. Zucker	11.50
	Amaretto Sour	Amaretto. Zitrone. Zucker	11.50
	Matcha Smash	Brick Gin. Zitrone. Zucker. Matcha	12.00
	Espresso Martini	Espresso. Partisan Vodka. Khalua. Vanille	13.00
	Gimlet	Brick Gin. Limettensaft. Agave.	11.50
	Bloody Mary	Tomatensaft. Partisan Vodka. Spices. *mit Mezcal +1€	11.50
	Mezcalita	Mezcal. Limettensaft. Agave. Cointreau	13.00
	Margarita	Tequila. Limettensaft. Agave. Cointreau	11.50
	Gin Sour	Brick Gin. Zitrone. Zucker	11.50
	Pisco Sour	Pisco. Zitrone. Zucker	11.50
	Rhubarb Fizz	Rhabarber. Zitrone. Partisan Vodka. Vanille. Cremant Brut.	11.50
	Gin/ Wermut Tonic	Tonic Water. Brick Gin/ Punt e Mes Red	9.50
Special	Delicious Sour	Calvados. Pfirsischlikör. Zitrone. Zucker.	11.50
Drinks	Limonino	Limoncello. Amaro Nonino. Limette. Bitters.	11.50
ab 18 Uhr	Goose Me	Vodka. Ananas. Apricot Likör. Allspice Dram. Cremant	11.50
	Prado	Tequila. Limette. Maraschino	11.50
	Daiquiri	Weißer Rum. Limette. Zucker	11.50

Weine		&	Bubbles
Alkohol-	Virgin Matcha Smash	Matcha. Alkoholfreier Gin. Zitrone	10.00
freie	Virgin Bloody Mary	Alkoholfreier Tequila. Tomatensaft. Zitrone. Spices	10.00
Drinks	Virgin Gimlet	Alkoholfreier Gin. Limettensaft. Agave	10.00
	Virgin Mezcalita	Alkoholfreier Mezcal. Limettensaft. Agave	10.00
	Virgin Gin Sour	Alkoholfreier Gin. Zitrone. Zucker	10.00
	Crodino Biondo	Alkoholfreier Aperitif	6.50
Spu-	Mimosa	Cremant & Orangensaft	8.50
mante	Cremant de Loire	Poul Louis Dermond. Brut. 2020. Loire. Frankreich. 0.15/0.75	8.50/ 37.00
	Cremant de Loire Rosé	Poul Louis Dermond. Brut. 2020. Loire. Frankreich. 0.15/0.75	9.00/ 39.00
	Sekt Brut	Oinos. Brut. 2023. Riesling Sekt. Mosel. 0.75	35.00
	Champagner	Tribaut Schloesser Origine Brut. 2021 Frankreich. 0.75	73.00
	Champagner	Michel Loriot. 2023. Appollonis Sources du Flagot. 0.75	120.00
Weiß/	Le Mazel	Cuvée Les Leches. 2024. Frankreich. 0.75	39.00
Natur	Salve	Margot et Natalia. 2023. Loire. Frankreich. 0.75	49.00
	Hors Zone	Jan Tailler. 2025. Côtes de Toul. Frankreich. 0.75	47.00
	Haidegrün Müller Thurgau	Tessa Maria Sprenger. 2024. Baden. Deutschland. 0.75.	53.00
	Riesling	Roterfaden. 2023. Württemberg. Deutschland. 0.75	37.00
	Echalier Chenin blanc	Domaine Bertin-Delatte. 2022. Loire. Frankreich. 0.75	44.50
	Java	La Cave Apicole. 2022. Roussillon. Frankreich. 0.75	45.50
	L´Etranger	O2Y. 2022. Beaujolais. Frankreich. 0.75	48.00
	Rüländer	Nicklas Rückrich. 2023. Rheinhessen. Deutschland. 0.75	69.00
	Chardonnay & Weissburgunder	Nicklas Rückrich. 2023. Rheinhessen. Deutschland. 0.75	47.00
	Silvaner Mantis	Nicklas Rückrich. 2023. Rheinhessen. Deutschland. 0.75	45.00
Weingut	Mosel Riesling	Weingut Vollenweider. 2025. Trarbach/Mosel. 0.15/ 0.75	7.50/ 31.00
Vollen-	Trarbacher Burgberg Kabinett	Weingut Vollenweider. 2024. Trarbach/Mosel. 0.75	37.00
weider	Wolfer Reserve	Weingut Vollenweider. 2018. Trarbach/Mosel. 0.75	41.00
	Wolfer Goldgrube	Weingut Vollenweider. 2023. Trarbach/Mosel. 0.75	55.00
	Schimbock	Weingut Vollenweider. 2023. Trarbach/Mosel. 0.75	61.00
	Wolfer Goldgrube Auslese 6	Weingut Vollenweider. 2018. Trarbach/Mosel. 0.375	47.00
Weiß	Mosel Riesling	Weingut Vollenweider. 2025. Trarbach/Mosel. 0.15/ 0.75	7.50/ 31.00
	Sauvignon Blanc	Kühling-Gillot. 2025. Rheinhessen. Deutschland. 0.15/ 0.75	8.50/ 36.00
	Grüner Veltiner	Bernhard Ott. 2025. Niederösterreich. Österreich. 0.75	32.00
	Grauburgunder	Bietighöfer. 2022. Pfalz. Deutschland. 0.75	34.00
	Scheurebe	Wagner Stempel. 2025. Rheinhessen. Deutschland. 0.75	31.00
Orange	Shiro N°3 Cuvée	Nicklas Rückrich. 2025. Rheinhessen. Deutschland 0.15/ 0.75	8.50/ 34.00
	Naked Orange	Heinrich. 2023. Burgenland. Österreich. 0.15/ 0.75	9.00/ 35.00
	Koreaa	Judith Beck. 2020. Gols. Österreich. 0.75	35.00
	Moscatell d‘Alexandria	LaRural. 2024. Katalonien. Spanien. 0.75	35.00
	Golem	Domaine Recerca. Roussillon. Frankreich. 0.75	38.00
Rosé/	Mamuz	Antocyâmes. 2024. Frankreich. 0.75	43.00
Natur	Lys Rod	Strohmeier. 2022. Steiermark. Österreich. 0.75	44.00
Rosé	Rosé	Kranz Spätburgunder. 2022. Pfalz. Deutschland 0.15/ 0.75	7.50/ 31.00
Rot/	Rays of Red	Gekühlt! Glow Glow. Cuvee. 2024. Pfalz. 0.15/ 0.75	8.50/ 36.00
Natur	NOW	Jan Tailler. 2024. Côtes de Toul. Frankreich. 0.15/ 0.75	9.00/ 39.00
	La Houle	Margot et Natalia. 2023. Anjou (Loire). Frankreich. 0.75	38.00
	Like pearls on a string	Anders Frederik Steen. 2022. Ardèche. Frankreich. 0.75	61.00
	Avanti Popolo	Le Temps de Cerises. Axel Prüfer. 2023. Frankreich. 0.75	38.00
	Champs Cadet Pinot Noir	Domaine La Cadette. 2022. Burgund. Frankreich. 0.75	47.00
	Kékfrankos	Bence Szilágyi. 2023. Barnag. Ungarn. 0.75	38.00
Rot	Sangiovese	Cerida. Pepi Lignana. 2023. Italien. 0.15/ 0.75	9.00/ 37.00
	Côtes du Rhône	Domaine St. Patrice. 2019. Frankreich. 0.15/ 0.75	8.50/ 36.00
Wein der	Rot/ Weiß/ Orange	Wöchentlich wechselnder Wein	n.A.
Woche			

Bubbles

Sake	Cosisi Sake	Reigen Fermentation. 2024. Berlin. 14.5% alc. 0.75	49.00
Pet Nat	Pink Fizzy	GLOW GLOW. 2025. Pfalz. Deutschland. 10.5% alc. 0.75	34.00
	Super Modeste	Domaine de Sulauze. Provence. Frankreich. 11% alc. 0.75	46.00
	Let‘s Dance!	La Cave Apicole. 2025. Roussillon. Frankreich 12% alc. 0.75	38.00
	Folie des Grains	Bruno Rochard. 2023. Loire. Frankreich. 11% alc. 0.75	37.00
	She*s electric	Pierre Borel. 2021. Loire. Frankreich. 12% alc. 0.75	39.00
	Cidre	Quitte. Methode Rurale. Stefan Vetter Franken. 0.75	36.00
	Diva	trub:stoff. 2022. Baden. Deutschland. 11.5% alk. 0.75	31.00
Schnaps	Zündkerze	Espresso. 43er. Milchschaum	4.50
	Apfelstrudel	43er. Vodka. Apfelsaft. Zimt	4.50
	Pickleback	Bourbon. Picklejuice	4.50
	Mezcal	San Cosme Mezcal	4.50
	Shots	Tequila/ Frangelico/ Vodka/ Korn/ Berliner Luft/	
		Underberg/ Salmari Laktritz	3.50

Erzeugende Betriebe:

Gut Kaiserhof, Düsseldorf

Auf Gut Kaiserhof in Düsseldorf Wittlaer werden die Hühner in mobilen Hühnerställen in kleinen Gruppen gehalten. Verkauft wird ab Hof sowie an lokale Gastronomie und Handel.

Bulle Bäckerei, Düsseldorf

Die Bäckerei Bulle versorgt uns seit Beginn mehrmals wöchentlich mit Sauerteigbrot, Brioche und Baguette. An den Standorten Oststraße und Birkenstaße wird täglich handwerklich und in Bio-Qualität gebacken.

Carles Rösterei

Die Bio-Rösterei Carles aus Kaarst ist Mitglied von „Roasters United“, einer Kooperativen Einkaufsgemeinschaft die zu Höchstpreisen direkt bei den Erzeugenden Kaffeebauern einkauft. Die Velvet-Röstung haben wir gemeinsam entwickelt.

Lightroast, Düsseldorf

Max & Paul rösten für uns in ihrer Rösterei in Flingern unsere fruchtigen Röstungen; „Lima Sunrise“ aus Peru für Flat White und „Blue Blossom“ aus Ethiopia für unseren Filterkaffee.

Landlinie, Hürth

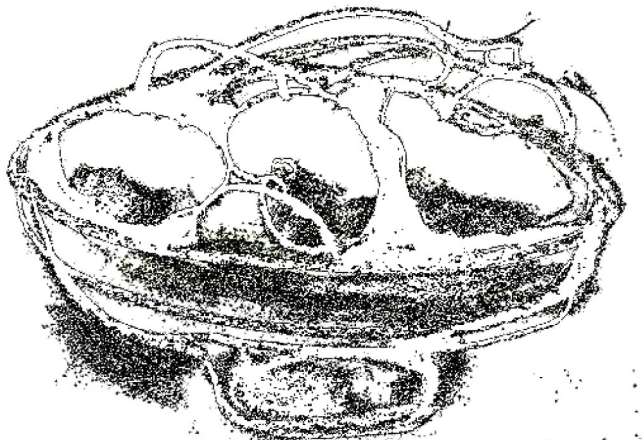
Der Naturkost-Großhandel Landlinie versorgt uns als unser Hauptlieferant zweimal wöchentlich mit frischem Gemüse & Obst sowie Trockenprodukten. Landlinie beliefert Handel und Gastronomie im Rheinland.

Schauhof, Willich

Der Biolandhof Schauhof aus Willich versorgt uns wöchentlich mit Biomilch die wir in erster Linie für die Cappuccino, Flat White und Cortado, darüber hinaus aber auch zum kochen und backen verwenden.

Metzgerei Schlösser

Als wohl lokalster und traditionsreichster unserer Lieferanten, beliefert uns die Metzgerei Schlösser mit allem was Fleisch und Wurst ist. Hierbei wird besonders auf Qualität, Haltungsformen und Regionalität geachtet.



English Menu

WLAN: Velvet_Guest
Passwort: hallovelvet