Abendkarte Velvet Bar

Menü zum teilen - BARFOOD

Semmelknödel - Fries 10€

Rotkohl Ketchup.

Austern (2 Stk.) 8€ aus der Oosterschelde

Baguette 5,5€ - geschlagene Butter / Olivenöl

Oliven 4€

SHARING

konfierte Hähnchenkeule 19€

Café de Paris Puree

Jakobsmuscheln 17€ - Lachskaviar, Beurre Blanc. Erbsen

Quiche 16€ - m/ Rosenkohl. Walnuss Comté. Regionale Wildkräuter - und Senfsalat

Miesmuscheln 18€ - aus der Oosterschelde. m/ Röstbrot. Optional mit Roquefort + 2€

Steak 32€ - Bavette von Eifel Wagyu

Waldpilzragout 16€ - Muskatkürbis. Geröstetes Pumpernickel. *vegan

Geschmorte Weiße Bohnen 13€ m/ Rote Beete und Roquefort. *vegane Option mit geräuchertem Sellerie

DANACH

Sticky Toffee Pudding mit Rohmilch Creme Fraiche 9€

Käse 9€ - Chevre aus den Pyrenäen. von der Fromagerie Arnd Laas. Apfel Chutney? Gebrannte Walnüsse

Alles 16€ / ohne Steak 13€

VELVET BAR
Stresemannstraße
8 40210
Düsseldorf

VELVET BAR
0211 6001141
Mi, Fr & Sa 19–24h
Düsseldorf

Daiquiri 11.5€
Weißer Rum. Limette. Zucker

Goose Me 11.5€
Vodka. Ananas. Apricot Likör.
Allspice Dram. Cremant

Pet Nat

Pink Fizzy 34€
GLOW GLOW. Pfalz. 2025. 10,5%. 0,75

Champagner

Michel Corvot. 120€
Appollonis Sources du Flagot
2023 0,75

Weiß natur

La Fraicheur 3 8.5€/35€
L'arbre Vike Jan Tailler. Cuvee.
Lorraine + Elsass 0.15/0.75.

Rot natur

Rays of Red 33€
Gekühlt. GLOW GLOW. Cuvee. 2024.
Pfalz. 10%. 0.75

Orange

Shiro No 3 Cuvee 8,5€/34€
Nicklas Rückrich. 2025. Rheinhessen DE.

Süßwein

Wolfer Goldgrube Auslese 0.75 47€
Weingut Vollenweider. 2018. Traben
Trarbach / Mosel

Zündkerze 4,50€
Espresso. 43er. Milchschaum

VELVET BAR
Stresemannstraße
8 40210
Düsseldorf

VELVET BAR
0211 6001141
Mi, Fr & Sa 19–24h
Düsseldorf