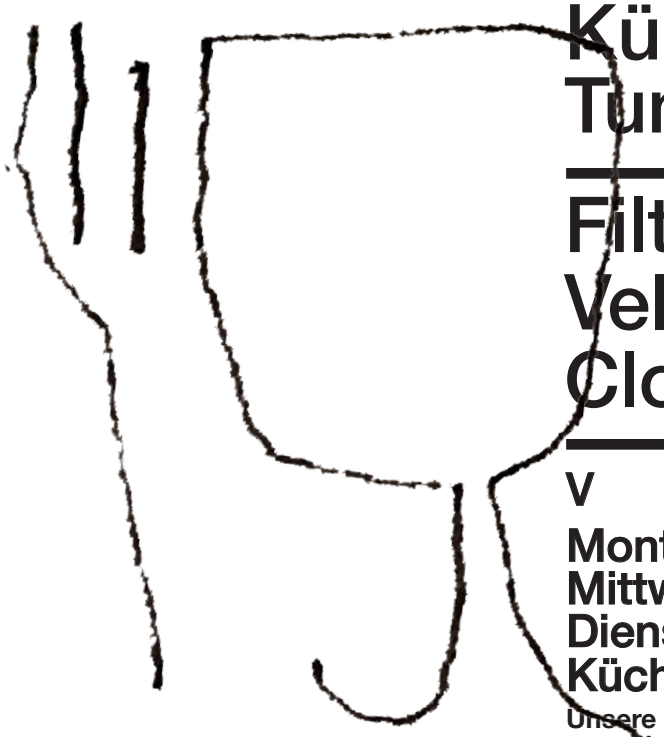
1/4



# Apfelpfannkuchen
# Granola
# Philly Cheese Steak
# Kürbis Gnocchi
# Tuna Melt Sandwich

# Filter/ Espresso Tonic
# Velvet Glühwein
# Clover Club/ 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 |
| | Rosinenstuten | Ziegenfrischkäse m/ Ras el-Hanout auf geröstem Rosinenstuten. | |
| | | Wildkräuter & Senfsalat aus der Region | 12.90 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***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. 0.3/ 0.5 | 4.50/ 5.50 |
| | Ingwerspritzer | Ingwer. Limette. Apfel. Soda 0.3/ 0.5 | 4.50/ 5.50 |
| | BioZisch | Holunderblüte/ Blutorange / Zitrone/ Guarana Cola 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 |
| | Tafelwasser | Medium/ Naturelle 0.7 | 5.50 |
| ***Bier*** | Birra Peroni vom Fass | Nastro Azzurro. 0.3 | 3.70 |
| | Kasteel Rouge vom Fass | Belgisches Kirschbier. 8% alc. 0.3 | 4.20 |
| | 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 |
| ***Classic*** | Dirty Martini | Partisan Vodka. Weißer Wermut. Manzanilla Olive | 11.50 |
| ***Drinks*** | Negroni | Campari. Wermut. Gin | 11.50 |
| | Whiskey Sour | Whiskey. Zitrone. Zucker | 11.50 |
| | Amaretto Sour | Amaretto. Zitrone. Zucker | 11.50 |
| | Matcha Smash | Brick Gin. Matcha. Zitrone. Zucker. | 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 |
| | Margarita/ Mezcalita | Tequila/ Mezcal. Limettensaft. Agave. Cointreau *mit Mezcal +1.50€ | 11.50 |
| | Pisco Sour 2.0 | Pisco. Traubensirup. Zucker. Inca Bitters | 11.50 |
| | Rhubarb Fizz | Rhabarber. Zitrone. Partisan Vodka. Vanille. Cremant Brut | 11.50 |
| | Clover Club | Brick Gin. Himbeere. Zitrone. Zucker | 11.50 |
| | Delicious Sour | Calvados. Pfirsischlikör. Zitrone. Zucker | 11.50 |
| | Daiquiri | Weißer Rum. Limette. Zucker | 11.50 |
| | Gin/ Wermut Tonic | Tonic Water. Brick Gin/ Punt e Mes Red | 9.50 |
| ***Winter*** | Velvet Glühwein | Hausgemachter Glühwein von Marvin. 0.3 | 5.50 |
| ***Specials*** | Green Buck | Calvados. Limette. Ginger Ale. Angostura | 11.50 |
| ***ab 18 Uhr*** | Elks Own | Rye Whiskey. Port. Zitrone. Zucker | 11.50 |
| | Heißer Apfel m/ Schuss | Heißer Apfelsaft. Abuelo Rum. Zimt. | 6.50 |

| 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 Bitter-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 | 9.00/ 39.00 |
| ***Natur*** | Salve | Margot et Natalia. 2023. Loire. Frankreich. 0.75 | 10.00/ 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 | 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 |
| | Chardonnay Bassgeige | Franz Keller. 2023. Baden. Deutschland. 0.75 | 9.00/ 34.00 |
| | Grüner Veltiner | Bernhard Ott. 2025. Niederösterreich. Österreich. 0.75 | 32.00 |
| ***Orange*** | Moscatell d‘Alexandria | LaRural. 2024. Katalonien. Spanien. 0.75. 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 |
| | 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 |
| | 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 - siehe Theke | 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 |
| | Crazy Crazy | Marto Wines. 2024. Rheinhessen. Germany. 11% alc. 0.75 | 46.00 |
| | 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/ Limoncello | 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