

VORSPEISEN UND SUPPEN

Caesar Salat	12
Römersalatherzen Bio Ei Sardellen Parmesanspäne + on Top	
Gebratene Maishuhnbrust	+ 7
Kleines Filet vom Adlerfisch	+ 9
Kleiner gegrillter Pulpo	+ 8

Verve Bowl powered by FACTory® 	13
würziger Bulgur eingelegter Kürbis Sauerrahmdressing + on Top	
Gebratene Maishuhnbrust	+ 7
Kleines Filet vom Adlerfisch	+ 9
Kleiner gegrillter Pulpo	+ 8

Gegrillte Würfel vom Schweinebauch	18
Geschmorter Römersalat Mango Chillirelish	

Carpaccio „Cipriani“ Das Original	17
Amalfi Zitrone Kampotpfeffer Parmegiano Reggiano	

Karamellisierte Ziegenfrischkäsepraline 	16
Rote Beetescheiben Grüner Apfel Walnuss Himbeeressig	

Marinierte Flusskrebse	18
Erbsen Panna Cotta Grüner Spargel Holunderblütenvinaigrette	

Waldpilzcrèmesuppe	14
Sot l'y laisse knusprige Semmelknödelwürfel	kl. 7

Bretonische Hummersuppe	16
Safranfenchel Geflämmte Jakobsmuschelscheiben	kl. 8

HAUPTSACHE

Gebratener Adlerfisch	34
Gegrillter Römersalat Passionsfrucht Krustentierschaum	

Gegrillter Oktopus	28
Crémige Thymianpolenta Strauchtomatenkompott Kräuterseitlinge Weiße Tomatenbutter	

Short Rib “Brontosaurusrippen”	34
Honig-Chililack Kleine FACTory® Bowl gratinierte Kartoffeln	

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb	32
Crémiger Gurken-Dillsalat Kaltgerührte Preiselbeeren	kl. 25

Rinderfiletsteak (200g) von der deutschen Färse	46
Kleiner Caesarsalat Gratinierte Kartoffelscheiben Café de Paris Butter	

Geschmorte 1/2 Bauernente	34
Rahmkohlrabi Glasierte Zwetschgen Kartoffelkrapfen Ingwerjus	

Steak vom Iberico Secreto „Das geheime Filet“	32
Sautierte Artischocken BBQ Pürée Mojo verde	

Rehmedallions aus heimischer Jagd	38
Sellerie aus dem Salzteig und als Pürée Kürbis süß-sauer Waldpilze	

Rote Rübenravioli 	21
Williams Birne Radicchio Brillat Savarin Walnuss	



HERZSTÜCK MENÜ	
Unser von Heimatliebe geprägtes 3-Gänge-Menü von Küchenchef Philip Rümmele liebevoll zusammengestellt, saisonal wechselnd.	59
Karamellisierte Ziegenfrischkäsepraline Rote Beetescheiben Grüner Apfel Walnuss Himbeeressig ***	
Rehmedallions aus heimischer Jagd Sellerie aus dem Salzteig & als Pürée Kürbis süß-sauer Waldpilze ***	
Tarte Tatin vom Welland Apfel Walnusseis Zimtsahne	

KINDHEITS-ERINNERUNGEN	
Gebratene Blutwurst „Himmel un Äd“ Crémige Kartoffelmousseline Apfelkompott Röstzwieben	23

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Verve „Pavlova“	11
Baiser Quitten von Tanjas Quittenbaum Sauerrahmeis	
Tarte Tatin vom Welland Apfel Walnusseis Zimtsahne	12
Warmer Original Beans Schokoladenkuchen Blaubeereis Tahiti-Vanilleschaum	12
Homemade Eisgenuss	pro Kugel 3
crémig oder fruchtig nach Tagesangebot	

HEISSGETRÄNKE

LAVAZZA ¡TIERRA!	
Bio-Organischer Kaffee in Barista Qualität aus unserer Faema E71 Siebträgermaschine	
Espresso	3.5
Doppelter Espresso	5.9
Café Créma	3.5
Cappuccino	3.9
Latte Macchiato Milchkaffee	4.5
5 Cups & some leaves Tee verschiedene Sorten	5
Heiße Schokolade	4

ALKOHOLFREI

Verve Wasser laut leise	0.2 2.6 0.7 5.9
Vio medium still	0.25 3 0.75 6.5
Bionaden Kräuter Streuobst Ingwer-Orange Die ehrlichste Limo der Welt	0.33 4
Limonaden von Coca Cola	0.2 3
Vio Bio Schorlen	0.3 4
Säfte von Granini	0.2 3

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Falls Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unseren geschulten Servicemitarbeiter. Gerne händigen wir Ihnen eine Karte mit den deklarierten allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen aus.

APERITIF

Crémant d'Alsace brut „Cuvée prestige“ - blanc Domaine Aimé Stentz Elsass Frankreich	0.1 8 0.75 44
Pink Bubbles by Verve - rosé 2019 Winzersekt Brut Nature Mosel Deutschland	0.1 9 0.75 49
Signature L'Apéro Pampelle Spritz Crémant d'Alsace brut	10

VERVE Yuzu Sake Spritz	11
Voleé-Tonic, alkoholfrei Grapefruit Bergpfirsich Holunderblüte Tonic	8

Sloeberry Gin & Tonic	13
Reisetbauer Sloeberry Gin Goldberg Tonic Water	

Moët & Chandon - Garden Spritz	12.5
Argentinischer Schaumwein mit Bio Bitterorangenlikör und Kräutern	

WEISSWEIN

2021 Grauer Burgunder, Lieblingssünde	0.15 8
Villa Huesgen Pfalz Deutschland	

2022 Schick & Schön Riesling	0.15 8
Weingut Tina Pfaffmann Pfalz Deutschland	

2022 Sauvignon Blanc	0.15 8
Touraine Domaine Prè Baron Loire Frankreich	

2022 Pfannenbecker Chardonnay - Weissburgunder	0.15 8
Rheinhessen Deutschland	

2022 Grüner Veltliner Löss	0.15 8
Weingut Hiedler Niederösterreich Österreich	

2022 Lugana Sirmiolino	0.15 8
CàMaiol Lombardei Italien	

ROSÉWEIN

2021 Spätburgunder Rosé	0.15 7
Weingut Villa Wolf Pfalz Deutschland	

2022 Château de Beaupre	0.15 8
Aix-En-Provence Frankreich	

ROTWEIN

2020 Ursprung	0.15 9
Markus Schneider Pfalz Deutschland	

2019 Pfannenbecker Fass 23	0.15 8
Rheinhessen Deutschland	

2019 Côtes du Rhône	0.15 9
Château La Borie Frankreich	

2021 Primitivo di Manduria	0.15 8
Masseria Trajone Apulien Italien	

2019 Òptimo	0.15 8
Bodegas Alconde Navarra Spanien	

FLASCHENWEINE UND BUBBLES

finden Sie auf der Rückseite.



BIERE

König Pilsener	0.2 2.5 0.4 4.9
König Pilsener alkoholfrei	0.33 3.5
Bolten Alt	0.2 2.5 0.4 4.9
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0.33 3.8
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0.33 3.8
Kandi Malz, Malzbier	0.33 3.8



Eventlocation in der Maschinenhalle



VERVE Rooftop Bar im Sommer geöffnet

Taittinger Brut Reserve	375 ml	55
Taittinger Brut Prestige Rose	375 ml	65
Taittinger Brut Reserve	0.75 l	99
Taittinger Brut Prestige Rose	0.75 l	119
Taittinger Brut Reserve	Magnum	230
Taittinger Brut Prestige Rose	Magnum	260
2011 Taittinger Comtes de Champagne Brut	0.75 l	289
2012 Taittinger Comtes de Champagne Rosé	0.75 l	399
Ruinart Champagner R de Ruinart	0.75 l	129
Ruinart Champagner Rosé	0.75 l	169
Moët & Chandon Champagner Imperial	0.75 l	105
Moët & Chandon Champagner Rosé	0.75 l	129

Pink Bubbles by Verve - rosé		
2019 Winzersekt Brut Nature Mosel	0.75 l	49
Crémant d'Alsace brut „Cuvée prestige“ - blanc		
Domaine Aimé Stentz Elsass	0.75 l	44
Prisecco – Alkoholfrei		
Manufaktur Jörg Geiger Baden-Württemberg	0.75 l	39
Crémant Rosé		
Domaine Aimé Stentz Elsass	0.75 l	55



FRANKREICH		
2022 Sauvignon Blanc		
Touraine Domaine Prè Baron Loire	0.75 l	35
2022 Bourgogne Blanc Chardonnay		
Domaine de la Madone Burgund	0.75 l	38
2021 Bourgogne Blanc Chardonnay		
Louis Jadot Burgund	0.75 l	44
2021 Sancerre Blanc		
Reverdy Loire	0.75 l	55
2019 Chablis Dame		
Nature La Chablisienne	0.75 l	59
2020 Pinot Blanc		
Trimbach Elsass	0.75 l	42
2013 Gewürztraminer		
Trimbach Elsass	0.75 l	79
2015 Chateau Doisy-Védrines		
Grand Cru Classé Sauternes	0.375 l	69

2021 Grüner Veltliner Löss		
Weingut Hiedler Niederösterreich	0.75	35
2021 Grüner Veltliner		
Strassertal Topf Kamptal	0.75	37
2018 Weissburgunder Ries Hasel		
Topf Kamptal	0.75	49
2017 Cuvée Beerenauslese ❤️		
Weinlaubenhof Kracher Burgenland	0.375	59

2021 Lugana Sirmiolino CàMaiol Lombardei	0.75 37
2021 ,Prestige' Lugana CàMaiol Lombardei	0.75 45
2021 Bramito Chardonnay Castello della Sala Umbrien	0.75 49
2021 Pinot Bianco Villa Antinorin Toscana	0.75 45
2021 Vermentino Bolgheri Marchesi Antinori Toscana	0.75 54
2021 Langhe Arneis Prunotto Piemont	0.75 48
2022 Winkl Sauvignon Blanc Cantina Terlan Südtirol	0.75 55

2018 Fransola Sauvignon Blanc		
Miguel Torres Penedes	0.75 l	59
2020 Verdejo		
Jose Pariente Rueda	0.75 l	35

DEUTSCHLAND		
2020 Spätburgunder Rosé		
Villa Wolf Pfalz	0.75 l	32
2020 PINK St. Laurent Rosé		
Tina Pfaffmann Pfalz	0.75 l	32

2021 Chateau de Beaupré		
Aix-Ein Provence Provence	0.75	35
2021 Cuvée M Rosé		
Grenache/Cinsault/Syrah Minuty Provence	0.75	42

2019 Pfannenbecker Fass 23	0.75 l	35
Rheinessen		
2019 us de la meng		
Meyer-Näkel Ahr	0.75 l	44
2019 Pahia Cuvée Die Drecksau		
Weingut Villa Wolf Pfalz	0.75 l	40
2020 Ursprung		
Markus Schneider Pfalz	0.75 l	39
2013 Im Sonnenschein Spätburgunder GG		
Rebholz Pfalz	0.75 l	149
2016 Spätburgunder "Auf der Grenze"		
Bernhart Pfalz	0.75 l	37
2018 Höllenberg Spätburgunder		
Kloster Eberbach Rheingau	0.75 l	57

2020 Crozes Hermitage Syrah		
Jaboulet Aîné Rhône	0.75	59
2020 Côtes du Rhône		
Chateau La Borie Rhône	0.75	39
2015 Santenay Clos de Malte		
Louis Jadot Burgund	0.75	79
2021 Bourgogne Rouge Pinot Noir		
Louis Jadot Burgund	0.75	48
2018 Chateau Clarke		
Baron Edmond de Rothschild Bordeaux	0.75	82
2014 Banyuls Vin Doux Naturel		
Gérard Bertrand Banyuls	0.75	55

2020 Carnuntum Zweigelt Cuvee	0.75	42
Glatzer Niederösterreich		

2021 Primitivo di Manduria		
Masseria Trajone Apulien	0.75	35
2020 Torcicoda Primitivo		
Tormaresca Apulien	0.75	44
2018 Barolo Prunotto		
Marchesi Antinori Piemont	0.75	89
2021 Barbera d'Alba		
Prunotto Piemont	0.75	42
2020 Pèpoli Chianti Classico		
Marchesi Antinori Toscana	0.75	50
2021 Il Bruciato Bolgheri		
Marchesi Antinori Toscana	0.75	70
2018 Chianti Classico Riserva		
Marchese Antinori Tenuta Tignanello Toscana	0.75	79

2019 Óptimo		
Bodegas Alconde Navarra	0.75	35
2019 Celeste Tempranillo		
M. Torres Ribera del Duero	0.75	48
2013 „Vinya Le Havre“ Cabernet Sauvignon		
J. Leon Penedes	0.75	67
2017 Perpetual		
M. Torres Priorat	0.75	89
2018 Macán Clásico Tempranillo		
Rothschild & Vega Sicilia Rioja	0.75	99

2011 Ürzinger Würzgarten Riesling Alte Rebe Dr. Loosen Mosel	0.75 165
2016 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Villes Vignes Domaine Guy Robin & Fils Burgund	0.75 125
2016 Volnay Premier Cru Clos de Chènes Christophe Vaudosey Burgund	0.75 125
2011 Nuits St. Georges Premier Cru Les Chaboefs Philippe Gavignet Burgund	0.75 195

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.