

## Darum geht's bei uns.

Für unsere authentische Kulinarik legen wir besonderen Wert auf das optimale Zusammenspiel zwischen Erzeuger/innen, Mitarbeiter/innen und Gästen. Denn erst die Symbiose aus allen dreien ist es, die uns miteinander unvergessliche Erlebnisse in der Gastronomie bereitet. Dabei ist es unser Anspruch einen direkten Draht zu unserem regionalen Erzeuger/innen zu haben und die Kulinarik in Abhängigkeit ihrer Verfügbarkeit stetig wechseln zu lassen. Das Kochen verstehen wir als unser Handwerk. Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker. Frische, Kreativität und Leichtigkeit führen dabei die Hände unserer Küchencrew. Auch im Bereich der Getränke ist es unser Anspruch Selbst- und Handgemachtes anbieten zu können.

Für unser Team bieten wir die Möglichkeit einer zukunftssichernden Betriebsrente an. Darüber hinaus beteiligen wir uns an den Transport- und Energiekosten. In Kombination mit einer fairen Entlohnung entsteht eine ordentliche und sichere Anstellung. Digitale Lösungen zählen für uns ebenso zum Arbeitsstandard wie menschliche und freie Führung.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie, liebe Gäste bei uns nicht nur hochwertige Kulinarik erleben, sondern auch ein stimmungsvolles Ambiente antreffen, dass Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis macht.

L'chaim



WERFTGESCHICHTEN  
**No 03**  
**23**  
WERFT 1919  
**W**

### Öffentliche Werftevents

28.10.2023 / 12.00 – 18.00 Uhr

Hausmesse „Heiraten in der Werft1919“

29.10.2023 / 12.00 – 17.00 Uhr

Kinderkürbisschnitzen mit Betreuung



INSTAGRAM



NEWSLETTER

## Die Werft in deinem neuen Kochbuch

WWW.WERFT1919.COM

Das große Buch vom Apfel

15,00 €



WERFT1919 | Bodan-Werft 11  
D-88079 Kressbronn a.B. | +49(0)7543/963-1919  
info@werft1919.com | www.werft1919.com



**Bewusst  
gekocht.  
Bewusst  
erlebt.**

<b>VS</b>		
Feldsalat	13€	
Ci   Speck   Croutons   Apfel-French Dressing		
Blutwurstmaultaschen	17€	
Weissweinsauce   Pilze   Kräuter		
Unsere Consommé	15€	
Ochsenfleisch   Soätzle   Gemüse   Kartoffel		
Kürbiscremesuppe vom Wurzelzwerg	14€	
Sahne   Croutons   Kürbiskerne		
<b>HS</b>		
Gedämpfte Trüsche	32€	
Zitrone   Kräuter   Gemüse   Tagliatelle		
Abdate „Aubrac Hackfleischküchle“	28€	
Rinderhack   Innereien   Kartoffeln   Erbsen & Karotten		
Kürbisauflauf	26€	
Mozzarella   Risotto   Tomate   Zwiebel		
Süßkartoffel-Linsencurry	25€	
Chilli   Ingwer   Tomate   Karotte		
Gebratenes Kassler vom Hals	26€	
Kartoffelölzsee   Sauerkraut   Bratensauce		
Büffel Ribeye	34€	
Rosmarinkartoffeln   Brokkoli   Beete   Café de Paris		
<b>NS</b>		
Werft – Eisvariation	13€	
Cassis   Traube   Schokolade		
Variation vom Apfel	14€	
Küchle   Sorbet   Zabaglione		

## UNSERE Menueempfehlung

### Vorspeise

Trilogie von Süßwasserfischen  
Lachs | Wasabi Eis | Senf-Dill | Kresse

\*\*\*

### Zwischengang

Zwiebel-Zimt Suppe  
Vanille | Blätterteiggebäck | Speck

\*\*\*

### Hauptspeise

Bohri Style Chicken nu Salan  
Knoblauch | Ingwer | Rucola | Kicherbiser-Kroketten

\*\*\*

### Dessert

Kürbisparfait  
Ananas | Cassis

4-Gang Menü | 65.00€

3-Gang Menü | 58.00€

Selbstverständlich stellen wir Euch eine  
individuelle Weinbegleitung zusammen  
(0,1l /Gang | 6.90€)

### Für 2 Personen

### Deutsche Ente in 2 Gängen serviert

Entenbrust am Tisch tranchiert

Kartoffelknödel | Apfel-Gin-Rotkraut | Schokoladenjus

\*\*\*

Entenkeule auf Trüffelrahmwirsing

Pro Person 45 €