

# 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 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 Saisonalität 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. Im Kontakt mit unseren Gästen pflegen wir ein herzliches „Per Du“.

Wir sind davon überzeugt, dass Ihr liebe Gäste bei uns nicht nur hochwertige Kulinarik erleben, sondern auch ein stimmungsvolles Ambiente antreffen werdet, dass Euer Besuch zu einem besonderen Erlebnis wird.

Ihr sollt euch wie Zuhause fühlen ...

L'chaim



WERFTGESCHICHTEN  
No 04  
24  
WERFT 1919  
W

## Events im Mai

Sonntag, 19.05.2024 9:00-10:30 Uhr  
Yoga mit Melanie Hutter auf der Werftbühne

Mittwoch, 29.05.2024, 19:30 Uhr  
Lennard Rossar

## NEWS

- Der neue Flyer von der Werfkultur ist im Haus, gleich mitnehmen und Tickets sichern
- Neu in der Familie „UNSER Sprudeliger“
- Hausgemachter erfrischender roter Apfelsaft der Sorte „Red Love“
- Bio-Mineralwasser aus der Glasflasche der Firma Ensinger aus unserer Heimat



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT 1919 | Bodan-Werft 11  
D-88079 Kressbronn a.B. | +49 (0) 75 43 / 963 - 1919  
info@werft1919.com | www.werft1919.com



**Bewusst  
gekocht.  
Bewusst  
erlebt.**

VS

Saladbowl	14€
Blattsalat   Rohkost   Quinoa   Pilze   Sprossen   Kerne	
UNSERe Festtagssuppe	16€
Consommé   Aubracfleisch   Gemüse   Zwiebel   Maggikraut	
Blackforestsalm	23€
Honig-Wermut Crème Fraiche   Kartoffel   Zucchini	
Werfttappas	18€
UNSERe Festtagssuppe   Saladbowl   Surprise	

HS

Pasta mit Gemüsepesto	19€
Spaghetti   hausgemachtes Gemüsepesto   Parmesan	
Honauer – Echaztal Lachsforelle	35€
Petersilien-Nussbutter   Risotto	
Abdate „Aubrac-Rind Hackfleischküchle“	28€
Karotten   Erbsen   Kartoffel   Bratenjus	
Fischburger Werft1919-Style	29€
Rotaugen   Frühlingbrot   Gemüse   Wedges Honig-Senf-Dill-Dip	
Hähnchen „Nose to Tail“	33€
Orientalischer Reis   Tomaten   Gurke   Minze	
Gemüseacker 3.0	21€
Süßkartoffel   Ofengemüse   Kichererbsen   Minzdip	
Pasta & Garnele	36€
Riebele   Garnelen   Bocconcini di Buffalo   Rucola	

NS

Desservariation	13€
Herzblut   Leidenschaft   Liebe	
Vanilleeis mit Beeren	15€
Balsamico   Pfeffer	
Omi's Apfelküchle	14€
Blätterteig   Quark   Apfel   Zimteis	

## UNSER Sommermenü

Spicy Fischsuppe  
Meeresfrüchte | Kaviar | Gemüse

\*\*\*

Ziegenfrischkäseis  
Sprossen | Kracker

\*\*\*

Wild nach Schuss vom Werftbube Julius  
Paprika | Süßkartoffel | Preiselbeerenjus

\*\*\*

Zitronenmascarponecreme  
Rhabarber | Erdbeeren | Walnüsse | Olivenöl

4-Gang Menü | 78.00€  
3-Gang Menü | 69.00€

## Aperitif Empfehlung

Bluttspritzer  
0.2l - 9.00 €

## Wein Empfehlung

Gelber Muskateller – Katrin Wind  
0.75l - 27.50 €

Rose – Pink – Tina Pfaffmann  
0.75l - 36.00 €

Rot – Diva – Birgit Wiederstein  
0.75l - 59.50 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

## Digestif Empfehlung

Roter Williams – Reiner Wilmann  
2cl - 5.00 €