

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



No 06
25
WERFT1919
W

Events im Juni

Di, 10.06.2025 19:00-20:30 Uhr
Tango im Werftsaal

Mi, 11.06.2025 19:30 Uhr
Elvis trifft Elvis

Do, 12.06.2025 19:30 Uhr
An Evening with Ferdinand Schwartz

Di, 24.06.2025 19:00-21:30 Uhr
Tango im Werftsaal

Mi, 25.06.2025 ab 18:30 Uhr
Workshop Wednesday mit Sara Baur

Mi, 02.07.2025 09:00-10:30 Uhr
Yoga mit Stefanie Schneider

NEWS

- Wir bieten wieder jeden Sonntag die Möglichkeit für Künstlerinnen und Künstler bei uns die Werftpromenade zu bespielen, meldet euch gerne unter info@werft1919.com



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

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



**Bewusst
gekocht.
Bewusst
erlebt.**

VS

Saladbowl (vegan) 14€
Blattsalat | Rohkost | Quinoa | Pilze | Sprossen |
Kerne | Apfel-Kirsch Dressing

Garnelen in Kräuterbutter 20€
7 Garnelen | Kräuter | Butter | Chili | Seele

UNSERE Festtagssuppe 16€
Consommé | Aubrac-Tafelspitz | Gemüse | Maggikraut |
Zwiebel | Kartoffel | Handgeschabte Spätzle

Aufstrichbrett 18€
Aufstriche nach kreativer Laune | Seele
(vegetarisch möglich)

HS

Wilde Bolognese 28€
Spaghetti | Wild n. Schuss | Preiselbeeren

Lachsforelle aus Honau 31€
Frühlingslauch | Sahne | Kartoffelmousseline

Aubrac-Special-Cut vom Grill p.P. 35€
Gemüse | Rosmarinkartoffeln | hausg. BBQ-Sauce

Smash-Drop-Sandwich 26€
Aubrac-Rind | Brioche | Kürbisketchup | Radicchio |
Tomate | Süß-Saure Salatgurke | Süßkartoffelfritten
(Vegetarisch möglich) | Portobello-Pilz 24€

Halbes Hähnchen 23€
Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone

Gemüseacker 3.0 (vegan) 22€
Ofengemüse | Kichererbsenbällchen | Minzdip

Knoblauchspaghetti (vegan) 19€
Pasta | Gemüse | Knoblauch | Blattpetersilie
+ 5 Garnelen 29€

NS

Mashed Apple 8€
Bodenseeapfel | Naturjoghurt | Granolacrunch

Dessertvariation 12€
Herzblut | Leidenschaft | Liebe

Birnentiramisu 14€
Gebäck | Mascarpone | Birne | Schokolade

Aperitif Empfehlung

Spring Break
Gurke | Zitrone | Holunder | Lions Vodka

0.2l – 9.00 €

Wein Empfehlung

Pinot Blanc GG – Weingut Heitlinger
0.75l – 64.00 €

Spätburgunder – Weingut Kress
0.75l – 49.50 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

Digestif Empfehlung

UNSER Tresterbrand
2cl – 4.50 €

UNSER Frühlings-Menü

Ceviche Sandwich
Lachsforelle | Limette | Koriander | Ciabatta

Spargel-Sorbet
Tomate | Minze

Hähncheninnereien
Asiatisches Gemüse | Tom Kha-Sauce | Jasminreis

Joghurt-Limettenmouse
Joghurt | Limette | Beeren | Pistazienhippe

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