

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

Weihnachtsfeiern im Winterwonderland

Ihr sucht noch eine Winterlocation und möchtet bei bester Seelage mit direktem Blick auf den Bodensee eure Weihnachtsfeier zelebrieren?

Bei einem Aperitif im Winterwonderland mit Eisstockschüssen und anschließendem 3 Gänge Menü wird dieser Tag für euch und eure Mitarbeiter ein unvergessliches Erlebnis.

Anfragen an: info@werft1919.com



INSTAGRAM



NEWSLETTER

Werftzeug & Weine als Mitbringsel

WWW.WERFT1919.COM

Einfach in unserem Werftzeugwagen vor dem
Strandkiosk

Aussuchen oder beim Service erfragen



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

Kressebronn Salat 11€
Honig | Kirsche | Rohkost | Croutons | Kerne

Rote Beete Carpaccio 18€
Büffel-Mozzarella | Honig-Trüffel | Brot

Gemüsecremesuppe 12€
Salzzitrone | Sahne | Croutons

Gazpacho 13€
Paprika | Gurke | Tomate | Zwiebel | Knoblauch

HS

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 35€
Allgäuer Roastbeef | Spätzle | Minigemüse | Röstzwiebeln

Fischbowl 32€
Fisch | Garnele | Muscheln | Kartoffeln | Gemüse | Safran

Aubrac Burger 28€
Pommes | Tomate | Gurke | Portweinzwiebel | Käse

Hähnchenfilet in Honig-Soja-Ingwer 29€
Rotkraut | Serviettenknödel | Rucola | Rosinen

Quarkkartoffel 26€
Palmkohl | Tempeh | Mangold | Karotte

Saltimbocca vom Kalb 32€
Parmesanrisotto | Mangold | Salbei | Parmaschinken

Gefüllte Aubergine und Zucchini 24€
Bulgur | Feta | Paprika | Chili | Sojajoghurt

Chateaubriand für zwei p.P. 60€
Allgäuer-Bio-Rind | Minigemüse | Waffelkartoffeln | Jus

NS

Werft - Eisvariation 13€
Zitrone | Erdbeere | Pistazie

Käseteller 15€
Traubensorbet | Pflaumensenf | Beeren

UNSERE Menueempfehlung

Vorspeise

Trüffelpasta
Pasta | Trüffel | Sahne | Eigelb

Zwischengang

UNSERE Bouillabaisse
Lachsforelle | Sojabohne | Kaviar | Sauce Rouille

Hauptspeise

Hirschrücken
Dinkel | Radieschen | Erdbeere | Vanillejus

Dessert

Mousse au Chocolat
Baileys | Früchte

4-Gang Menü | 65.00€

3-Gang Menü | 58.00€

Selbstverständlich stellen wir Euch eine individuelle Weinbegleitung korrespondierend zu dem gewählten Menü zusammen (0,1l /Gang | 6.90€)

Aperitif Empfehlung

Scharfer Pimp's | 9.50 €

Weinempfehlung

UNSER Roter - Leithakalk | 33,50 €
Fo(u)r Men - Agerlhof | 53,50 €

UNSER Weisser - Kress | 27,50 €
Grüner Veltliner Reserve - Setzer | 41,50€

UNSER Rosiger - Lanz | 30,00 €
Pink St. Laurent - Tina Pfaffmann | 30.00 €