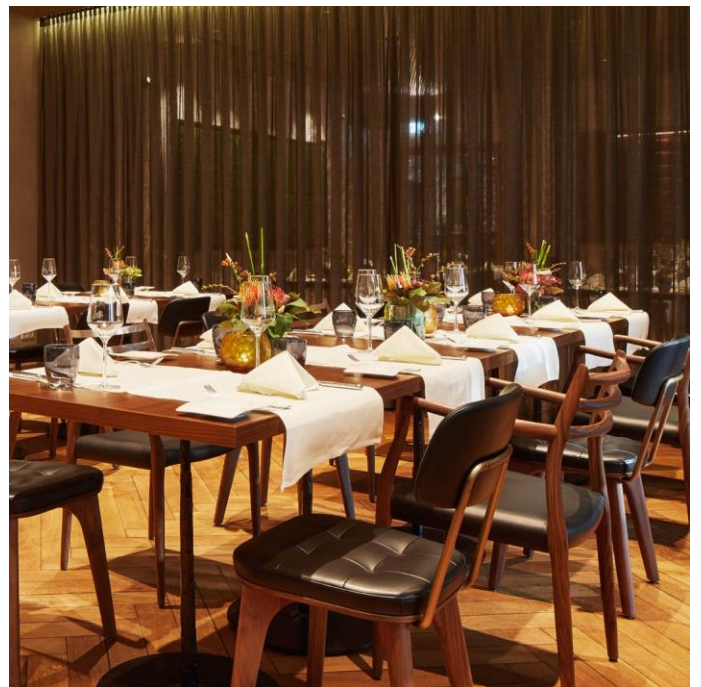


# KRONE TÜBINGEN

1885

*Ein Haus wie seine Stadt.*



FEIERN | FESTE | VERANSTALTUNGEN



# KRONE TÜBINGEN



*Ein Haus wie seine Stadt.*



Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Sie haben die Wahl und die einmalige Gelegenheit aus den kreativen Töpfen unseres exzellenten Küchenteams zu schöpfen und sich dabei den Rahmen und das Ambiente des Veranstaltungsortes aussuchen.

- ob im modernen und urbanen LUDWIGs ([www.ludwigs.cc](http://www.ludwigs.cc)) für bis zu 45 Personen im Restaurantbereich auf der Galerie oder bis zu 45 Personen auf unserer idyllischen Hinterhofterrasse oder für bis zu 100 Personen im ganzen LUDWIGs
- Perfekt für Veranstaltungen ist auch unsere Vinothek mit bis zu 40 Sitzplätzen im größeren Raum oder für bis zu 60 Sitzplätzen in der ganzen Vinothek
- oder in vielleicht Tübingens schönsten Veranstaltungsräumen AUREUM und CLUBRAUM für 15 bis 120 Personen

Die folgenden Beispiele sollen Anregungen für mehrgängige Menüs sein, die durch die Qualität der häufig regionalen Grundprodukte und deren Präsentation den Beifall ihrer Gäste finden werden.

Selbstverständlich können Sie auch beliebig die Gänge unter den einzelnen Menüs austauschen.

Wir bitten Sie aus diesen Vorschlägen **ein einheitliches Menü** für Ihren Anlass auszuwählen, da alle Zutaten frisch und extra für Sie eingekauft und zubereitet werden. Sollten Sie jedoch eine Menüauswahl für Ihre Gäste wünschen, so können Sie sich aus unseren aktuellen Speisekarten eine Auswahl selbst zusammenstellen.

(siehe [www.krone-tuebingen.de](http://www.krone-tuebingen.de) und [www.ludwigs.cc](http://www.ludwigs.cc))

Wir beraten Sie gerne!

Wenn Sie noch spezielle Wünsche oder Anregungen haben, so schöpfen Sie aus unserem kreativen Potential, denn Ihre individuellen Wünsche sind für uns eine Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Stagl  
und das KRONE-Team.



## MENÜ 1

---

Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons

~

Maispoulardenbrust mit Salbeijus,  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

~

Panna Cotta mit Mango-Topping im Weckglas

€ 47,00

---

## MENÜ 2

---

Blattsalate der Saison mit reifem Balsamico  
und gebratenen Waldpilzen, Parmesanspäne

~

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
Kartoffelstampf mit Olivenöl  
und glasiertes Gemüse

~

Crème brûlée

€ 54,00

---





### MENÜ 3

---

Schwäbische Maultaschensuppe  
Rinderkraftbrühe mit Maultaschenrädle  
geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch

~

Zarter Barolo-Braten vom Rind  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
Vanillekarotten

~

Apfel-Crumble im Weckglas  
mit Vanillesauce

€ 53,00

---

### MENÜ 4

---

Feldsalat mit Miso-Dressing  
Ziegenkäse-Crostini und Granatapfelkernen

~

Weisse Tomatensuppe  
mit Kräuter-Öl

~

Gebratenes Lachsfilet  
auf Blumenkohl-Parmesanpüree  
Kaiserschoten

~

NY Cheesecake im Gläschen  
mit Biscoff Topping

Als 4-Gang Menü: € 64,00

Als 3-Gang Menü ohne Salat: € 51,00

---

## MENÜ 5

---

Avocado-Tatar  
mit im Filou-Teig gebackener Garnele  
und Chili-Jam  
~  
Rinderconsommé  
mit Grießklößchen und Schnittlauch  
~  
Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Grillgemüse und Gratinkartoffeln  
~  
Mousse au chocolat  
mit frischen Früchten

Als 4-Gang Menü: € 73,00

Als 3-Gang Menü ohne Avocado-Tatar: € 57,00

---



## MENÜ 6

---

Rucola Salat  
mit Büffelmozzarella  
und Passionsfrucht-Vinaigrette  
~  
Klare Tomatenessenz  
mit Grießklößchen  
~  
Medaillons vom Kalb und Rind  
mit Pfifferling-Rahmsauce (saisonal)  
Vanille-Karotten  
hausgemachte Spätzle  
~  
Zartschmelzendes Schokoladentörtchen  
mit Heidelbeer-Lavendel-Sorbet

Als 4-Gang Menü: € 82,00

Als 3-Gang Menü ohne Tomaten-Essenz: € 71,50

Als 3-Gang Menü ohne Mozzarella: € 66,00

---



## MENÜ FRÜHLING

---

Marinierter weißer und grüner Stangenspargel  
mit Rohschinken

~

Aufgeschäumtes Kressesüppchen  
mit Nordmeergarnelen

~

Lammkarre mit Rosmarin-Sauce  
geschmorter Paprika und Polenta-Kräuter-Schnitte

~

Erdbeer-Rhabarbersalat  
mit Zitronen-Basilikum-Sorbet

Als 4-Gang Menü: € 82,00

## MENÜ SOMMER

---

Vitello tonnato

Feine Kalbfleischscheibchen  
mit Thunfisch-Kapernsauce

~

Gebratener Wolfsbarsch  
mit frischen Linguine  
in Krustentier-Sauce  
und Limonenperlen

~

Tartelette  
mit Sommerbeeren-Skyrcreme

Als 3-Gang Menü: € 70,00





## MENÜ HERBST

---

Kleiner Feldsalat  
mit getrüffeltem Balsamico-Dressing  
karamellisierten Nüssen und Granatapfelkernen

~

Kürbiscremesuppe  
mit Steirischem Kernöl

~

Rosa gebratene Entenbrust mit feinem Kartoffel-  
Selleriepüree  
und buntem Mangold

~

Luftige Orangenmousse mit Pistazien und dunkler  
Schokoladensauce

Als 4-Gang Menü: € 69,00



## MENÜ WINTER

---

Marinierte Eismeer-Forelle mit Orangenlack  
und Wintersalaten

~

Schaumsüppchen von rotem und gelbem Paprika

~

Hirschkalbsrücken  
mit Kürbis-Ingwer-Püree und buntem Gemüse

~

Cinnamon Bun  
- alias Großmutter's Zimtschnecke -  
mit Tonkabohnen-Sauce

Als 4-Gang Menü: € 91,00

