





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) für bis zu 50 Personen im Restaurantbereich auf der Galerie oder bis zu 50 Personen auf unserer idyllischen Hinterhofterrasse oder für bis zu 110 Personen im ganzen LUDWIGs
- Perfekt für Veranstaltungen ist auch unsere Vinothek mit bis zu 40 Sitzplätzen im Raum Uhland 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 und 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

Blattsalate der Saison mit reifem Balsamico
und gebratenen Waldpilzen, Parmesanspäne

~

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
Gratinkartoffeln und Portweinzwiebeln

~

Crème brûlée

€ 43,00

MENÜ 2

Lauchcremesuppe mit Croûtons

~

Maispouardenbrust mit Salbeijus Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

~

Tonkabohnen Panna Cotta mit
Himbeersauce

€ 43,00



MENÜ 3

Schwäbische Hochzeitsuppe

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen

~

Schweinefilet am Stück gebraten an Trollingersauce

buntes Gemüse

handgeschabte Spätzle vom Brett

~

Schwarzwälder Kirschtöpfele

€ 43,00

MENÜ 4

Caesars Salat

Romanasalat mit Caesars Dressing

gehobelter Parmesan und Croûtons

~

Karotten-Ingwersuppe

~

Gebratenes Lachsfilet mit Safransauce

Kräuter-Risotto und glasierten Kirschtomaten

~

Mousse au chocolat

mit frischen Früchten

Als 4-Gang Menü: € 54,00

Als 3-Gang Menü ohne Salat: € 43,00

MENÜ 5

Avocado-Tomaten Tatar
mit Wildkräutern und Brotchips

~

Riesengarnelen (2 Stück)
mit Blattspinat und Ingwerschaum

~

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Grillgemüse und Kartoffel-Oliven-Stampf

~

Kokos Panna Cotta
mit karamellisierter Ananas

Als 4-Gang Menü: € 63,00

Als 3-Gang Menü ohne Riesengarnelen: € 47,00



MENÜ 6

Rucola Salat
mit Büffelmozzarella
und Passionsfrucht-Vinaigrette

~

Thai-Currysuppe mit Koriander

~

Medaillons vom Kalb und Rind
mit Pfifferling-Rahmsauce (saisonal)

Vanille-Karotten
hausgemachte Spätzle

~

Zartschmelzendes Schokoladentörtchen
mit Heidelbeer-Lavendel-Sorbet

Als 4-Gang Menü: € 62,00

Als 3-Gang Menü ohne Thai-Currysuppe: € 53,00

Als 3-Gang Menü ohne Mozzarella: € 49,00



MENÜ 7

Vorspeisenvariation:

Falafel auf Rote Bete Hummus

Avocado-Tomaten Tatar

Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing

~

Klare Tomatensenz

mit Grießklößchen

~

Saltimbocca vom Kalb

mit cremiger Polenta und grünen Bohnen

~

Tiramisu

mit marinierten Beeren

Als 4-Gang Menü: € 59,00

Als 3-Gang Menü ohne Vorspeise: € 46,00



MENÜ 8

Überbackene Jakobsmuschel
auf Blattspinat

~

Spaghetti mit Trüffelbutter
und gehobeltem Parmesan

~

Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit Barolo-Sauce, gebratenen Steinpilzen
und Macaire Kartoffeln

~

Pralinen-Parfait
mit marinierten Kirschen
und Champagner Sabayon

Als 4-Gang Menü: € 90,00

Als 3-Gang Menü ohne Jakobsmuscheln: € 68,00



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

saisonaler Preis auf Anfrage

MENÜ SOMMER

Vitello „tomato“
Feine Kalbfleischscheibchen
mit fruchtiger Tomatensalsa

~

Weißer Tomatensuppe
mit Chorizo-Schöberl

~

Gebratener Wolfsbarsch
mit Sauce Bouillabaisse
Ofengemüse und Spinat-Risotto

~

Joghurt-Limonencreme
mit frischen Erdbeeren

saisonaler Preis auf Anfrage



MENÜ HERBST

Kleiner Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse
und Lavendelhonig

~

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kernöl

~

Rosa gebratene Entenbrust
mit feinem Kartoffel-Selleriepüree
und buntem Mangold

~

Luftige Orangenmousse mit Pistazien
und dunkler Schokoladensauce

saisonaler Preis auf Anfrage



MENÜ WINTER

Marinierte Eismeer-Forelle
mit Orangenlack
und Wintersalaten

~

Schaumsüppchen von rotem und gelbem Paprika

~

Hirschkalbsrücken
mit Kürbis-Ingwer-Püree
und buntem Gemüse

~

Lauwarmer Zwetschgen-Crumble
im Weckglas
mit Haselnuss-Eis

saisonaler Preis auf Anfrage

