

# MENÜVORSCHLÄGE

---

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 in unserer stilvollen und gemütlichen Uhlandstube ([www.krone-tuebingen.de](http://www.krone-tuebingen.de))  
für bis zu 15 Personen an einer Tafel  
oder für 30 Personen in der ganzen Stube
  
- ob im modernen und urbanen Ludwigs ([www.ludwigs.cc](http://www.ludwigs.cc))  
für bis zu 50 Personen auf der Galerie  
oder bis zu 50 Personen  
auf unserer idyllischen Hinterhofterrasse  
oder für bis zu 110 Personen im ganzen Ludwigs
  
- oder in vielleicht Tübingens schönsten Veranstaltungsräumen  
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.

## ... UNSERE REGIONALEN MENÜS

### Menü 1

---

Blattsalate der Saison mit reifem Balsamico  
und gebratenen Waldpilzen, Parmesanspäne

~

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
Bratkartoffeln und Portweinzwiebeln

~

Crème brûlée mit Früchte-Ratatouille

€ 33,00

### Menü 2

---

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons

~

Kalbsrahmbraten mit Kräuterpilzen  
Karottengemüse und handgeschabte Spätzle vom Brett

~

Grießflammerie mit saisonalem Früchtekompott

€ 33,00

### Menü 3

---

Schwäbische Hochzeitsuppe

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen

~

Schweinefilet am Stück gebraten an Trollingersauce  
buntes Gemüse  
handgeschabte Spätzle vom Brett

~

Pralinen-Eisparfait mit Kirschragout

€ 35,00

**... CROSS OVER – KÜCHE AUS ALLER WELT**

**Menü 4**

---

Weißer Tomatencremesuppe  
mit Salbeitempura

~

Variation von Edelfischen und Meeresfrüchten  
mit knackigem Gemüse, Duftreis  
Kokosschaum

~

Cassiseisparfait mit Prosecco-Sabayone  
und Mango

€ 35,00

**Menü 5**

---

Antipastiteller mit gegrilltem, mariniertem Gemüse  
Artischocken, Kapernbeeren, getrocknete Tomaten und Parmesan

~

Penne mit Riesengarnelen (2 Stück)  
Knoblauch und Blattpetersilie

~

Saltimbocca vom Kalb  
– mit Salbei und Parmaschinken gebraten  
mit Pilzrisotto

~

Panna Cotta mit Waldbeerpüree

Als 4-Gang Menü: € 47,00

Als 3-Gang Menü ohne Antipasti: € 37,50

## **Menü 6 - Frühling**

---

Marinierter weißer und grüner Stangenspargel  
mit Rohschinken

~

Aufgeschäumtes Kressesüppchen  
mit Nordmeergarnelen

~

Geschmortes Lammhäxle mit Apfelmostsauce  
grüne Bohnen und Kartoffelgratin

~

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Als 4-Gang Menü: € 47,50  
Als 3-Gang Menü ohne Spargel: € 37,00

## **Menü 7**

---

Kopfsalat mit Avocadodressing  
und marinierten Flusskrebse

~

Klare Tomatenessenz mit gespritzten Basilikumklößchen

~

Filet vom Pata Negra Schwein  
mit Paprika-Chorizo-Ragout  
Gratinkartoffeln

~

Joghurt-Mandelmousse mit Sangria Gelee

Als 4-Gang Menü: € 48,00  
Als 3-Gang Menü ohne Salat: € 39,00

## Menü 8 – Herbst

---

Kleiner Feldsalat mit Roquefortdressing  
Karamellisierten Walnüssen  
und Pfirsich

~

Kürbiscremesuppe  
mit Steirischem Kernöl

~

Kalbsfilet an Thymianjus  
mit Ratatouille  
und handgemachten Schupfnudeln

~

Zweierlei Mousse au chocolat  
mit Mango-Chiliragout

Als 4-Gang Menü: € 48,50

Als 3-Gang Menü ohne Feldsalat: € 39,50

## Menü 9

---

Schaumsüppchen von rotem und gelbem Paprika

~

Gebackene Riesengarnelen im Tempurateig (2 Stück)  
mit Ingwer-Mayonnaise und Frühlingslauch

~

Entenbrust mit Backpflaumen gefüllt  
an Kartoffel-Selleriestampf  
und Vanillekarotten

~

Halbflüssiges Schokoladentörtchen  
mit hausgemachtem Rotweineis

Als 4-Gang Menü: € 49,00

Als 3-Gang Menü ohne Riesengarnelen: € 37,50

## Menü 10

---

### Variation vom Lachs:

Lachstatar mit Avocado, Sashimi mit Soja-Wasabicreme, gebacken im Gurkensüppchen

~

Rote Bete Süppchen  
mit Meerrettichschmand

~

Filet vom Loup de Mer  
auf einem Cassoulet von Erbsen und Tomaten

~

Rosa gegartes Rinderfilet  
mit Sauce Bearnaise  
Kaiserschoten und Kartoffelstrudel

~

Luftige Orangenmousse  
mit dunkler Schokoladensauce

Als 5-Gang Menü: € 68,00

Als 4-Gang Menü ohne Lachsvariation: € 56,00

als 4-Gang Menü ohne Loup de Mer: € 52,00

## Feinschmeckermenü

---

Variation vom Thunfisch mit Apfel-Wasabisorbet

~

Confierte Bauernente mit Entenstopfleberterrine  
und geschmorten Karotten

~

Krustentieressenz mit Hummer-Tempura

~

Atlantikzungen-Röllchen  
in Safran-Estragonfumet

~

Hugo-Sorbet

~

Zweierlei von der Bresse Poularde  
Gebratenes Brüstchen und Fricassee von der Keule  
mit getrüffeltem Perlgraupenrisotto

~

Datteln gefüllt mit Taleggio  
und karamellisierten Cashew-Nüssen

~

Mille feuille vom Elstar Apfel  
und Valhronaschokolade

Feinschmeckermenü  
8 Gänge à € 79,50