



## 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 im modernen und urbanen LUDWIGS ([www.ludwigs.cc](http://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](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

---

Blattsalate der Saison mit reifem Balsamico  
und gebratenen Waldpilzen, Parmesanspäne

~

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
Gratinkartoffeln und Portweinzwiebeln

~

Crème brûlée

€ 35,00

---

### Menü 2

---

Lauchcremesuppe mit Croûtons

~

Maispouardenbrust mit Salbeijus  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

~

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 35,00

---

### Menü 3

---

Schwäbische Hochzeitsuppe

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen

~

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

~

Schwarzwälder Kirschtöpfele

€ 37,00



---

#### 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: € 44,50  
Als 3-Gang Menü ohne Salat: € 36,50

---

#### 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: € 49,50  
Als 3-Gang Menü ohne Riesengarnelen: € 39,50



## 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: € 51,00

Als 3-Gang Menü ohne Thai-Currysuppe: € 43,00

Als 3-Gang Menü ohne Mozzarella: € 41,40

## Menü 7

---

Vorspeisenvariation:  
Falafel auf Rote Bete Hummus  
Avocado-Tomaten Tatar  
Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing

~

Klare Tomatenessenz  
mit Grießklößchen

~

Saltimbocca vom Kalb  
mit cremiger Polenta und grünen Bohnen

~

Tiramisu  
mit marinierten Beeren

Als 4-Gang Menü: € 48,00

Als 3-Gang Menü ohne Vorspeise: € 38,50

---

**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: € 59,00

Als 3-Gang Menü ohne Jakobsmuscheln: € 47,50

---

**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: € 54,050

Als 3-Gang Menü ohne Spargel: € 42,50



### 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

Als 4-Gang Menü: € 54,00  
Als 3-Gang Menü ohne Vitello: € 42,50

### 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

Als 4-Gang Menü: € 49,50  
Als 3-Gang Menü ohne Feldsalat: € 40,00



### 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

Als 4-Gang Menü: € 51,50

Als 3-Gang Menü ohne Eismeer-Forelle: € 41,00