# SILVESTERBUFFET

BEGINN 20.00 UHR

HAUSGEMACHTE MAKI SUSHI
MIT ALGENSALAT & EINGELEGTEM INGWER

SARDINENFILETS MARINIERT
MIT TOMATE, FENCHEL & KAPERN

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
MIT QUITTEN-CHILI-CHUTNEY

ORIENTALISCHE KÖFTE
MIT HUMMUS, BABA GHANOUSH, TABOULEH

DATTELN IM SPECKMANTEL

FELDSALAT MIT GRANATAPFEL-DRESSING

CROSTINI MIT FEIGEN, PECORINO & ROTWEINZWIEBELN

ANTIPASTI- GEGRILLTES MARINIERTES GEMÜSE

AVOCADOCREME IM KNUSPERKÖRBCHEN

—

ROSA GEBRATENE KALBSKRONE
MIT GRATINKARTOFFELN & OFENGEMÜSE

HAUSGEMACHTE MINI-PULPO-HOT DOGS

STEINPILZ-RAVIOLI MIT GEBRATENEN STEINPILZEN,
TRÜFFELBUTTER & ROSMARIN-GRANOLA

—

CRÈME BRÛLÉE

MARMORIERTES MOUSSE AU CHOCOLAT

CAMPARI-ORANGENTERRINE MIT MINZE

SCHOKOBRUNNEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ZUM DIPPEN

SÜSSE NASCHEREIEN

—

KÄSEBRETT MIT WEINTRAUBEN & CHUTNEYS

PREIS PRO PERSON
EUR 85,00

INKLUSIVE APERITIF & CHAMPAGNER AN UNSERER
OUT-DOOR BAR ZUM JAHRESWECHSEL

# SILVESTERMENÜ

IN UNSEREM RESTAURANT AUF DER LUDWIGs GALERIE
BEGINN 19.30 UHR

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT QUITTEN
CASSIS-FEIGEN & WILDKRÄUTERN

—

WALDPILZESSENZ MIT STEINPILZRAVIOLI

—

PULPO MIT AUBERGINENCREME
& PAPRIKA-JUS

—

MOJITO-SORBET MIT MINZ-KAVIAR

—

KALBSKARREE MIT PORTWEINSAUCE
TRÜFFELRISOTTO & GERÄUCHERTEM LAUCH

—

SÜSSES FINALE
VOM DESSERTBUFFET

PREIS PRO PERSON
EUR 85,00

INKLUSIVE APERITIF & CHAMPAGNER AN UNSERER
OUT-DOOR BAR ZUM JAHRESWECHSEL

Öffnungszeiten über Weihnachten und Jahreswechsel
Unser Restaurant ist am 24., 25. und 26. Dezember bis 16.00 Uhr geöffnet. Am 1. Januar 2020 schlafen wir aus und haben den ganzen Tag geschlossen. Ab 2. Januar 2020 sind wir in alter Frische wieder voll für Sie da.

**LUDWIGs** im Hotel Krone Tübingen | Uhlandstr. 1 | 72072 Tübingen
Tel: 07071 / 1331 - 21 | Mail: ludwigs@ludwigs.cc | www.ludwigs.cc

# WEIHNACHTEN & SILVESTER 19|20

# HEILIGER MORGEN

AM DIENSTAGVORMITTAG, 24. DEZEMBER
**CHRISTKINDL-FRÜHSCHOPPEN MIT DJ MITCH**

FRÜHSTÜCK
ZÜNFTIGE WEISSWURST & WEIZENBIER
APEROL-SPRIZZ, ETC. …

# WEIHNACHTSMENÜ

MITTAGS AM 25. & 26. DEZEMBER
IN UNSEREM RESTAURANT AUF DER LUDWIGs GALERIE

CEVICHE VON DER EISMEERFORELLE
MIT AVOCADO, MANGO & KORIANDER

ODER

FELDSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING
& TRAMEZZINI MIT ROTER BETE, ZIEGENFRISCHKÄSE
& POCHIERTER FEIGE

—

KAROTTEN-VANILLESUPPE MIT FLUSSKREBSEN

—

DAS BESTE VON DER WEIHNACHTSGANS
MIT GLASIERTEN MARONEN, BRATÄPFELCHEN & ROTKOHL
KARTOFFEL- & SEMMELKNÖDEL

ODER

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN
MIT CASSIS-PERLEN, HOLUNDERBEERENSAUCE,
PASTINAKEN-KRÄUTER PÜREE & ROSENKOHL

ODER

SEETEUFEL-MEDAILLON MIT KRUSTENTIERSAUCE
BUNTER MANGOLD & SALBEI-GNOCCHI

ODER

STEINPILZ-RAVIOLI MIT GEBRATENEN STEINPILZEN
& TRÜFFELBUTTER

—

VARIATION VON HIMMLISCHER SCHOKOLADE

PREIS PRO PERSON
ALS 3-GANG MENÜ EUR 43,00

GERNE KÖNNEN SIE DIE EINZELNEN GERICHTE
AUCH À LA CARTE AUSWÄHLEN

# WEIHNACHTSBRUNCH

25. & 26. DEZEMBER VON 9.00 BIS 14.00 UHR

BROT & VERSCHIEDENE BRÖTCHEN

WURST, KÄSE & FISCHPLATTE

VERSCHIEDENE CEREALIEN, BIRCHERMÜSLI & JOGHURTS

WEISSWÜRSTE MIT SÜSSEM SENF

NÜRNBERGER WÜRSTCHEN & SPECK, RÜHREIER

KAROTTEN-VANILLESUPPE MIT GEMÜSECHIPS

—

EISMEERFORELLEN-TATAR MIT AVOCADO

ROASTBEEF-RÖLLCHEN MIT GURKE, MANGO
& HONIG-SENF-SAUCE

ENTENTERRINE MIT GRÜNEM PFEFFER

BUNTE BEETE MIT BRILLAT SAVARIN KÄSE & CRANBERRIES

GEGRILLTES, MARINIERTES ANTIPASTI GEMÜSE
MIT ARTISCHOCKEN, OLIVEN & GETROCKNETEN TOMATEN

FELDSALAT MIT KARTOFFEL-DRESSING

DATTELN IM SPECKMANTEL

—

WEIHNACHTLICHES GÄNSERAGOUT
MIT ROTKOHL & SEMMELKNÖDEL

BACALAO IN KRUSTENTIERSAUCE
MIT SALBEI-GNOCCHI

VEGETARISCHES KÜRBIS-KOKOS CURRY

—

FRISCHER OBSTSALAT

BRATÄPFELE MIT VANILLESAUCE

MOHNMOUSSE MIT POCHIERTER FEIGE

WINTERLICHER BEEREN-SMOOTHIE
MIT ZIMT & CASHEWNÜSSEN

SÜSSE NASCHEREIEN

PREIS PRO PERSON
EUR 33,00

INKLUSIVE ALLER HEISSGETRÄNKE
& SÄFTE VOM BUFFET

Ludwigs
CAFE · RESTAURANT · BAR