

Cube

RESTAURANT



2024

**MENÜVORSCHLÄGE
LUNCH & DINNER**



CUBE'S CLASSIC MENÜ 1

GANZJÄHRIG BUCHBAR

3-GANG MENÜ 78,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 99,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

IKARIMI LACHS Aufpreis 8,00 € statt Suppe
Gurke | Zitrus | Miso

*

SCHARFE THAI SUPPE

Kokos | Zitronengras | Shiitake

*

RINDERFILET

Dashi-Risotto | Blattspinat | Paprika

*

MOJITO VON DER APRIKOSE

Beeren | Kokospuma | Knuserschokolade

CUBE'S CLASSIC MENÜ 2

GANZJÄHRIG BUCHBAR

3-GANG MENÜ 66,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 83,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

KOHLRABI Aufpreis 2,00 € statt Suppe
Gurke | Zitrus | Miso

*

GRÜNER CURRYSCHAUM

Blumenkohl | Korianderöl

*

AUBERGINE

Wakame-Risotto | Edamame | Shiitake

*

GUANAJA SCHOKOLADE

Kirsche | Buchweizen | Shiso



LUNCH MENÜ 1

GANZJÄHRIG BUCHBAR

2-GANG MENÜ 45,00 EURO
Vorspeise | Hauptgang

3-GANG MENÜ 59,90 EURO
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

SCHARFE THAI SUPPE
Kokos | Zitronengras | Shiitake

*

LACHSFILET oder SELLERIE
Fregola Sarda | Tomaten-Dashi

*

SCHOKOLADE & TONKA
Lauwarmer Schokokuchen | Tonkabohneneis

LUNCH MENÜ 2

GANZJÄHRIG BUCHBAR

2-GANG MENÜ 52,00 EURO
Vorspeise | Hauptgang

3-GANG MENÜ 69,90 EURO
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

CREMIGE BURRATA
Heirloom Tomate | Basilikumemulsion | Knusperbrot

*

MAISHÄHNCHENBRUST oder AUBERGINE
Dashi-Risotto | Blattspinat | Paprika

*

MOJITO VON DER APRIKOSE
Beeren | Kokospuma | Knuserschokolade



FRÜHLINGS/SOMMER MENÜ

25.02.2024 – 11.09.2024

3-GANG MENÜ 77,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 95,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZIEGENFRISCHKÄSE

Wildkräuter | Pinienkerne | Honig

*

ZUCKERERBSENSCHAUM

Rotgarnele | Limette | Wasabiöl

*

KALBSRÜCKEN oder SELLERIE

Fregola Sarda | Tomaten-Dashi

*

DULCEY SCHOKOLADE

Exotische Früchte | Gurke | Tonkabohne

HERBST/WINTER MENÜ

12.09.2024 – 24.02.2025

3-GANG MENÜ 75,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 99,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

FJORDFORELLE oder AVOCADO

Rote Bete | Wasabi | Soja

*

HOKKAIDO-KÜRBISSCHAUM

Curry | Croutons | Korianderöl

*

ENTENBRUST oder SELLERIE

Süßkartoffel | Pak Choi | Thai-Vinaigrette

*

MANJARI SCHOKOLADE

Matcha | Passionsfrucht | Mango

KONTAKT

CUBE RESTAURANT

POSTADRESSE

Cube Restaurant und o.T. Bar
Kleiner Schlossplatz 1
70173 Stuttgart

TISCHRESERVIERUNGEN

Telefon Restaurant 0711 / 280 44 41
Telefon o.T. Bar 0711 / 280 44 39
Telefax 0711 / 280 44 42
info@cube-restaurant.de

EVENTBÜRO FÜR VERANSTALTUNGSANFRAGEN

Telefon 0711 / 55340 161
restaurants@rauschenberger-gastro.de

KUNSTMUSEUM STUTTGART

Astrid Eberlein
Verwaltung
Kleiner Schlossplatz 13
70173 Stuttgart
Telefon 0711 / 21 61 96 16
astrid.eberlein@kunstmuseum-stuttgart.de

ÖFFNUNGSZEITEN TÄGLICH

CUBE RESTAURANT

Mittagessen 11:45 – 14:00 Uhr
Kaffee & Kuchen 14:00 – 16:45 Uhr
Abendessen 18:00 – 23:00 Uhr

o.T. BAR LOUNGE

10:00 – 22:00 Uhr
Freitag + Samstag: 10:00 – 23:00 Uhr

EIN HINWEIS

Reservierungen per E-Mail werden in der Regel innerhalb von 12 Stunden, längstens 24 Stunden beantwortet. Sollten Sie innerhalb 24 Stunden keine Bestätigung erhalten, hat uns Ihre Nachricht nicht erreicht. In diesem Fall bitten wir Sie, direkt in unserem Restaurant anzurufen.

Das Cube Restaurant gehört zur Rauschenberger Gastronomiegruppe. Mehr Informationen unter www.cube-restaurant.de.



Cube

RESTAURANT

Cube Restaurant und o.T. Bar
Kleiner Schlossplatz 1
70173 Stuttgart

Telefon: 0711 / 280 44 41

Fax: 0711 / 280 44 42

E-Mail: info@cube-restaurant.de

Internet: www.cube-restaurant.de

ANFAHRT

Das Cube Restaurant befindet sich in Stuttgarts Mitte, direkt am Schloßplatz im Top Floor des Kunstmuseums Stuttgart. Haltestellen der S- und U-Bahnen sowie Busse in unmittelbarer Nähe. Parkmöglichkeiten finden Sie in der öffentlichen Tiefgarage der BW Bank.

Cube ... a Restaurant imagined by **Rauschenberger**.

