



Cube

RESTAURANT

2026

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
Radieschen | Petersilie | Zitrus

*

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 62,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 79,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

GESCHMORTE KAROTTE Aufpreis 3,00 € statt Suppe
Radieschen | Petersilie | Zitrus

*

SCHARFE THAI SUPPE
Kokos | Zitronengras | Shiitake

*

GEBACKENE AUBERGINE
Wakame-Risotto | Blattspinat | Paprika

*

GUANAJA SCHOKOLADE
Birne | Earl Grey | Honig



LUNCH MENÜ 1

GANZJÄHRIG BUCHBAR

2-GANG MENÜ 44,90 EURO

Suppe | Hauptgang

3-GANG MENÜ 59,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

SCHARFE THAI SUPPE

Kokos | Zitronengras | Shiitake

*

LACHSFILET oder SELLERIE

Dashi-Risotto | Blattspinat | Paprik

*

SCHOKOLADE & TONKA

Lauwarmer Schokokuchen | Tonkabohneneis

LUNCH MENÜ 2

GANZJÄHRIG BUCHBAR

2-GANG MENÜ 49,90 EURO

Vorspeise | Hauptgang

3-GANG MENÜ 59,90 EURO

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

CREMIGE BURRATA

Bunte Tomaten | Spitzpaprika | Frisée

*

MAISHÄHNCHENBRUST oder AUBERGINE

Petersilienpolenta | Wilder Brokkoli | Baroloju

*

MOJITO VON DER APRIKOSE

Beeren | Kokospuma | Knuserschokolade



FRÜHLINGS/SOMMER MENÜ

FEBRUAR – SEPTEMBER

3-GANG MENÜ 71,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 89,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZIEGENFRISCHKÄSE

Wildkräuter | Pinienkerne | Honig

*

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Pekannuss | Schnittlauchöl

*

KALBSRÜCKEN oder SELLERIE

Petersilienpolenta | Wilder Brokkoli | Barolojus

*

IVOIRE SCHOKOLADE

Erdbeere | Joghurt | Thai Basilikum

HERBST/WINTER MENÜ

SEPTEMBER – FEBRUAR

3-GANG MENÜ 75,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 99,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

SEESAIBLING ODER KOHLRABI

Rote Bete | Tapioka | Kalamansi

*

PASTINAKENCREMESUPPE

Joghurt | Granatapfel

*

OCHSENBACKE oder SELLERIE

Pastinake | Waldpilze | Barolojus

*

MANJARI SCHOKOLADE

Mandarine | Butterkeks

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 168
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**.

