

SUMMER IN THE CUBE

2023



Philipp Kovacs X Florian Pentzlin  
X Tim Strasser

# SUMMER IN THE CUBE

Vom 03.07. – 10.09.2023

Der Ventilator macht auf zarte Brise. Langsam sagt der Tag adieu. Tief aus dem Westen letzte Strahlen. Der Schlossplatz wie gemalt. Summer In The Cube kann beginnen. Achtzehn Uhr dreißig. Die Türen gehen auf. Herzlich willkommen. Kommt rein, richtet euch ein. Hey, ihr dürft euch freuen. Auf drei Kapazunder, Künstler, Könner. Philipp Kovacs und Florian Pentzlin, 2 Sterne Michelin. Tim Strasser, Cube Küchenchef. Auf drei Mal fünf Gänge. Ein Traum. Die Essenz des Sommers. Auf die Teller gebracht. Verdächtig gut. Für Gaumen und Auge ein Gedicht. Die Wahl ist gefallen. Der Champagner perlt ins Glas. Minze kickt den Mojito. In der Küche beginnt der Tanz. Die Nacht ist jung. Der Abend kann kommen.



FLORIAN PENTZLIN

TIM STRASSER

PHILIPP KOVACS

# SUMMER BREEZE

## FISCH & FLEISCH



---

### 5 - GANG MENÜ

---

AMUSE-BOUCHE

**SEESAIBLING**

GURKE | MELONE | SCHWARZWALD MISO

**JAKOBSMUSCHEL**

ZITRONENGRAS | ROSCOFF | MIRIN

**SEETEUFEL**

LAUCH | ERBSE | PASSIONSFRUCHT

**RINDERFILET**

BROKKOLI | KIMCHI | THAI HOLLANDAISE

**MOJITO VON DER APRIKOSE**

BEEREN | KOKOS | KNUSPERSCHOKOLADE

---

5 Gang Menü - 129,90

4 Gang Menü - 89,90  
(ohne Seeteufel)

3 Gang Menü - 79,90  
(ohne Jakobsmuschel und Seeteufel)

---

# GREEN GARDEN

## VEGETARISCH



---

### 5 - GANG MENÜ

---

AMUSE-BOUCHE

**KOHLRABI**

GURKE | MELONE | SCHWARZWALD MISO

**SELLERIE AUS DEM SALZTEIG**

KOKOS | ROSCOFF | MIRIN

**BLUMENKOHL**

LAUCH | ERBSE | PASSIONSFRUCHT

**AUBERGINE**

BROKKOLI | KIMCHI | THAI HOLLANDAISE

**JAPANISCHER GARTEN**

GUANAJA | KIRSCHEN | BUCHWEIZEN

---

5 Gang Menü - 89,90

4 Gang Menü - 69,90

(ohne Blumenkohl)

3 Gang Menü - 59,90

(ohne Sellerie und Blumenkohl)

---

# EPIPUREAN

## FLEISCH & FISCH



---

### 5 - GANG MENÜ

---

AMUSE-BOUCHE

**RINDERTATAR**

SHISO | KIMIZU | PERLZWIEBEL

**PERLHUHN**

ERDNUSS | SOJA | MISO

**STUNDENEI VOM MÖLLENHOF**

CARBONARA | BLATTSPINAT | TRÜFFEL

**YELLOWFIN TUNA\***

WAKAME-RISOTTO | DASHI-BEURRE BLANC

**DULCEY SCHOKOLADE**

GURKE | MARACUJA | TONKABOHNE

---

5 Gang Menü - 109,90

4 Gang Menü - 85,90

(ohne Stundenei)

3 Gang Menü - 65,90

(ohne Stundenei und Perlhuhn)

---

\* auch vegetarisch und vegan möglich



---

## NON-ALCOHOLIC

---

### 1. GANG

Cuvee Nr. 27, alkoholfrei, prickelnd 0,1l  
Birne | Gurke | Quitte

### 2. GANG

Cuvee Nr. 32, alkoholfrei, prickelnd 0,1l  
Traube | Wiesenobst

### 3. GANG

Inspiration Nr. 4.1, alkoholfrei, prickelnd 0,1l  
Apfel | Vogelmiere | Meersalz

### 4. GANG

33 Grad, stiller Essensbegleiter 0,1l  
Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne

### 5. GANG

Cuvee Nr. 7, alkoholfrei, prickelnd 0,1l  
Hauszweitschge | Birne | Zitronenverbene

---

**3 GANG NON-ALCOHOLIC-FLIGHT 22,50**

**4 GANG NON-ALCOHOLIC-FLIGHT 30,00**

**5 GANG NON-ALCOHOLIC-FLIGHT 37,50**

---



---

## WINE FLIGHT

---

### 1. GANG

2021 Weissburgunder Erste Lage „Gips“ trocken  
Weingut Aldinger, Württemberg 0,1l

### 2. GANG

2019 Silvaner “Rossthalberg” trocken  
Weingut May, Franken 0,1l

### 3. GANG

2020 Mâcon-Chardonnay “Clos de la Crochette”  
Domaine Comte Lafon, Burgund 0,1l

### 4. GANG

2016 Toskana Rosso Salita IGP,  
Castagnoli, Toskana 0,1l

### 5. GANG

2019 Riesling Auslese „Steingrübke“  
Weingut Klopfer, Württemberg 0,1l

---

**3 GANG WINE-FLIGHT 28,00**

**4 GANG WINE-FLIGHT 40,50**

**5 GANG WINE-FLIGHT 50,50**

---



Vom 03.07. – 10.09.2023 feiern wir SUMMER IN THE CUBE.  
Mit den Michelin-Sterneköchen Philipp Kovacs, Florian Pentzlin und Cube Küchenchef  
Tim Strasser. Das Restaurant ist während dieser Wochen ausschließlich ab 18.30 Uhr  
geöffnet. Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.

RESERVIEREN SIE  
IHREN SOMMERABEND  
IM CUBE

T +49 711 93964279  
[info@cube-restaurant.de](mailto:info@cube-restaurant.de)