



Speisen in den denkmalgeschützten Mauern der alten Garnisonsbäckerei aus dem Jahre 1871 – ein besonderes Erlebnis.

Lassen Sie sich von den raffinierten und mit viel Liebe zum Detail präsentierten Gerichten unseres Küchenchefs und seinem Küchenteam verwöhnen.

Wir legen viel Wert auf frische Produkte der Saison. Wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich aus dem nahen Umfeld, um die regionalen, typischen Geschmacksnoten in die Gerichte mit einzuarbeiten und den Umweltschutz zu fördern.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt unsere Serviceleitung Markus Sterzenbach mit seinem aufmerksamen Team.

Wir sind gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



HERZLICH WILLKOMMEN AN
HEILIGABEND 2018
im nestor Hotel Ludwigsburg

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
und frohe Weihnachten!**



Unsere Weinempfehlung

WEIßWEIN

A. Diehl Weißer Burgunder "eins zu eins" Kabinett trocken

Runde, cremige Frucht mit ein wenig Gewürzen und schöner Apfel-und-Birnen-Frische. Am Gaumen ein Hauch Mandeln, feine Würze und präsenste, mineralische Adern, wieder verpackt in saftiger Frucht. Elegante Säure mischt sich darunter und sorgt für ein frisches und fruchtiges Trinkvergnügen.

€ 34,00

ROTWEIN

Ramon Bilbao Crianza Rioja DOCA

Eine Symbiose komplexer Aromen verschiedener Früchte, dezente Vanille und etwas Schokolade am Gaumen, kräftig und weich mit langem Finale.

€ 41,00



MENÜ

Amuse-Bouche

Brokkoli-Lachs Tatar auf Chicorée
mit Granatapfelkernen im Parmesankörbchen

Fruchtige Rotkohlsuppe
mit Zimtroutons

Gefüllter Schweinerücken im Speckmantel auf Johannisbeersoße
mit geröstetem Zimtapfel und Maronen
an Rosmarin-Kartoffelpüree

Lebkuchenparfait
an eingelegten Glühweinbeeren

€ 59,00 pro Person