

Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

VORSPEISE / STARTER

- Exotischer Eismeergarnelen Salat** € 13,50
mit marinierter Mango und Avocado an buntem Salat
und fruchtiger Vinaigrette
Exotic arctic shrimp salad | marinated mango | avocado | salad | fruity vinaigrette
- Gebratene Wachtelbrust** € 14,50
an buntem Feldsalat mit karamellisiertem Walnussdressing
Roasted quail breast | colorful salad | caramelized walnut dressing
- Carpaccio vom Weiderind** € 15,50
mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Basilikumpesto
beef carpaccio | parmesan | rocket salad | basil pesto
- Sautierte Calamaretti** € 15,50
mit Weißwein und Paprika und Salatbouquet
Sauteed Calamaretti | white wine and paprika | salad bouquet

SUPPEN / SOUPS

- Rinderkraftbrühe** € 7,50
mit Maultaschen und Gemüsestreifen

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Genuss – das ist es,
was in allem gesucht wird.

Seneca

SALATE / SALADS

Bunter Salat € 10,50
mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen und Rote Bete Sprossen
mixed salad | cherry tomatos | cucumbers | radishes | beetroot sprouts

wahlweise mit: *choice of topping:*

... Rinderfiletspitzen € 7,00
... *beef fillet tips*

... Hähnchenstreifen mit Sesam € 5,50
... *chicken strips | sesame*

... gebratene Gambas € 7,00
... *pan-fried fried prawns*

Blutorangen -, Balsamico- oder Sauerrahmdressing
blood orange, balsamico or sour cream dressing

Salat "La Raffinesse" € 15,50
Ziegenkäse auf buntem Blattsalat mit Sesam, Maracuja, Avocado,
Rote Bete, Walnüssen und Cranberries mariniert
mit Blutorangen-Dressing
*Mixed leafs | blood orange vinaigrette | goat cheese | sesame | passion fruit |
cranberries | avocado | beetroot | walnuts*

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISH

Schwäbische Käsespätzle € 14,50
mit Schmorzwiebeln und kleinem Salat
Swabian cheese spaetzle | braised onions | salad

Hausgemachte Ravioli € 17,50
mit Spinat Ricotta an Kerbelbuttersauce und sautierten
Kräutersaitlingen
Homemade ravioli | spinach ricotta | chervil-butter sauce | sauteed herb sabers

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Schweinelendchen „nestor“

€ 19,50

Schweinefilet mit Estragon-Senfjus an saisonalem Gemüse und Brezelknödel

pork tenderloin | Tarragon mustard | seasonal vegetables | pretzel dumplings

Wiener Schnitzel

€ 24,50

mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

viennese veal schnitzel | potato cucumber salad | cranberries

Zwiebelrostbraten

€ 25,50

vom deutschen Jungbullen an Trollingerjus

mit Maultasche, Spätzle, Schmorzwiebeln und kleinem Salat

roast beef with onions | swabian pocket | spaetzle | salad | red wine sauce

Gebackene Gänsekeule

€ 25,50

mit Apfelrotkraut an glacierten Maronen und Brezelknödeln

Baked goose leg | red cabbage | glazed chestnuts | pretzel dumplings

FISCH / MAIN FISH COURSES

Lachsfilet

€ 25,50

auf der Haut gebraten an Rote Beeteschaum

frischer Blattspinat und Kastanienpüree

fillet of salmon | Red bedding foam | fresh spinach | chestnut puree

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

DESSERT/ DESSERT

Warme Zwetschgen

mit Zimt-Mascarponecreme gratiniert und Walnusseis

warm plums | cinnamon mascarpone cream | walnut ice

€ 8,50

Kokos-Crème-brûlée

mit heißen Kirschen

coconut cream brulee | hot cherries

€ 9,50

Baba au rhum

Lauwarmer Napfkuchen aus süßem Hefeteig

getränkt mit Rum an frischem Obstsalat

rum baba | bundt cake soaked with rum | fruit salad

€ 10,50

Schokoladenfondant

mit Vanilleeis

chocolate fondant | vanilla icecream

€ 11,50

KÄSE / CHEESE

Internationale Käseauswahl

Auswahl edler Käse mit Feigensenf

und karamellisierten Walnüssen

Assorted cheese | fig-mustard | caramelized walnuts

€ 15,50

Eisspezialitäten hier im nestor Hotel!

Fragen Sie unser Serviceteam
nach unserer Eiskarte.

Ice cream specialties here in the nestor hotel!

ask our service team
after our ice cream menu.

Persönlichkeit ist unsere Stärke