

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

Johann Wolfgang von Goethe

VORSPEISEN / STARTERS

- Erdbeer-Ziegenkäse-Terrine** € 10,50
mit Wildkräutersalat und Erdbeer Vinaigrette
strawberry goat cheese-terrine | wild herbs salad | strawberry vinaigrette
- Thunfischtatar** € 14,50
mit Passepierre-Algen und Mango-Chili-Salat
tuna tartar | seaweed | mango-chilli salad
- Carpaccio vom Weiderind** € 15,50
mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Basilikumpesto
beef carpaccio | parmesan | rocket salad | basil pesto

SUPPEN / SOUPS

- Melonenkaltschale** 6,50
mit Champagner-Sorbet und Käse-Blätterteigstange
cold melon soup | champagne sorbet | cheese breadsticks
- Rinderkraftbrühe** € 7,50
mit Maultaschen und Gemüsestreifen
beef broth | swabian pockets | vegetable strips

Persönlichkeit ist unsere Stärke

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

Seneca

SALATE / SALADS

Kleiner Beilagensalat

€ 4,50

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, frische Kräuter & Joghurtdressing

mixed salad | tomato | cucumber | bell pepper | fresh herbs | yoghurt dressing

Salatteller "nestor"

€ 8,50

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Kartoffelsalat, frische Kräuter & Joghurtdressing

mixed salad | tomato | cucumber | bell pepper | onion | potato salad | herbs | yoghurt dressing

Griechischer Bauernsalat

€ 9,50

Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, frische Kräuter, mariniertes Fetakäse und Vinaigrette

greek salad | tomato | cucumber | bell pepper | onion | olives | fresh herbs | marinated feta cheese | vinaigrette

Salatteller "Italienisch"

€ 12,50

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Ei, Parmaschinken, Babymozzarella, frische Kräuter & Balsamicodressing

mixed salad | tomato | cucumber | bell pepper | onion | fresh herbs | parma ham | baby mozzarella | egg | balsamic dressing

Salatteller "Pute"

€ 12,50

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Kartoffelsalat, frische Kräuter, gebratene Putenstreifen & Joghurtdressing

mixed salad | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad | onion | fresh herbs | roasted turkey strips | yoghurt dressing

Salatteller "Schwäbisch"

€ 12,50

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Kartoffelsalat, frische Kräuter, gebratene Maultaschen & Joghurtdressing

mixed salad | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad | onion | fresh herbs | fried swabian pocket | yoghurt dressing

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

FISCH / MAIN FISH COURSE

Gegrilltes Lachsfilet € 21,50
an Chili-Öl mit Tomatensalsa und Knoblauch Thymian Kartoffeln
grilled salmon filet | tomato salsa | garlic thyme potatoes

FLEISCH / MAIN MEAT COURSES

Schweinelendchen „nestor“ € 19,50
Schweinefilet mit Pilzrahmsoße an buntem Sommergemüse
und Knöpfle
pork tenderloin | mushroom cream sauce | summer vegetables | swabian pasta

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

„Surf & Turf“ € 31,00
Rinderfilet & Garnelen auf fruchtigem Chutney mit sommerlichem
Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen
beef filet & prawns | fruity chutney | grilled vegetables | herb butter | potato wedges

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

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

Spaghetti aglio e olio € 11,50
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Spaghetti aglio e olio | garlic | olive oil | chili

wahlweise mit: *choice of topping:*

... 5 gebratenen Tigergarnelen € 7,50
... 5 pan-fried tiger prawns

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

DESSERT/ DESSERT

Hausgemachte Sorbetvariation

mit frischen Früchten

homemade sorbet variation | fresh fruits

€ 7,00

Blaubeer Cheesecake

auf Fruchtspiegel und frischen Beeren

blueberry cheesecake | fruit sauce | fresh berries

€ 9,50

Hausgemachtes Zitronentarte

mit Himbeersorbet

homemade lemon tart | raspberry sorbet

€ 10,50

KÄSE / CHEESE

Internationale Käseauswahl

Auswahl edler Käse mit Feigensenf

und karamellisierten Walnüssen

Assorted cheese | fig-mustard | caramelized walnuts

€ 12,50

Eisspezialitäten hier im nestor Hotel!

Fragen Sie unser Serviceteam
nach unserer Eiskarte.

Ice cream specialties here in the nestor hotel!

Ask our service team
for our ice cream menu.

Persönlichkeit ist unsere Stärke