

Spezial Angebote

Jeden Sonntag heißt es von
11:30 Uhr – 14:30 Uhr time for Brunch!
Sommerpause im August
32,50 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Licht aus – Kerzen an!
Genießen Sie **jeden letzten Samstag** im Monat ein
romantischen Abend bei unserem **Candlelight-Dinner**
Menübeginn: 19:00 Uhr
4-Gang Menü
49,00€ pro Person inkl. einem Aperitif

1. Januar 2019
Langschläfer-Frühstück
von 08:00 Uhr – 13:00 Uhr
19,00 € pro Person

14. Februar 2019
Valentinstag
`Cuisine d`Amour` ab 18:00 Uhr
4-Gang-Menü mit Amuse Bouche und Aperitif
49,00 € pro Person

19. April 2019
Karfreitag
Traditionelles Fischessen

21. und 22. April 2019
Osterbrunch
37,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

12. Mai 2019
Muttertags Brunch
37,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Spezial Angebote

09. Juni 2019

Pfingstbrunch

von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

37,00 € pro Person inklusive einem Glas Sekt

Alle Sonntage im September

Kürbisbrunch

Süße und salzige Speisen rund um den Kürbis

32,50 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

07. Oktober 2019

Oktoberfestbrunch

Gäste die in Tracht kommen, erhalten eine
kleine Überraschung

37,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

An allen Adventssonntagen

Adventsbrunch

37,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

1. und 2. Weihnachtstag

Weihnachtsbrunch

37,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Silvester Gourmet Menü

Gönnen Sie sich ein besonderes Finale zum
Abschluss eines tollen Jahres

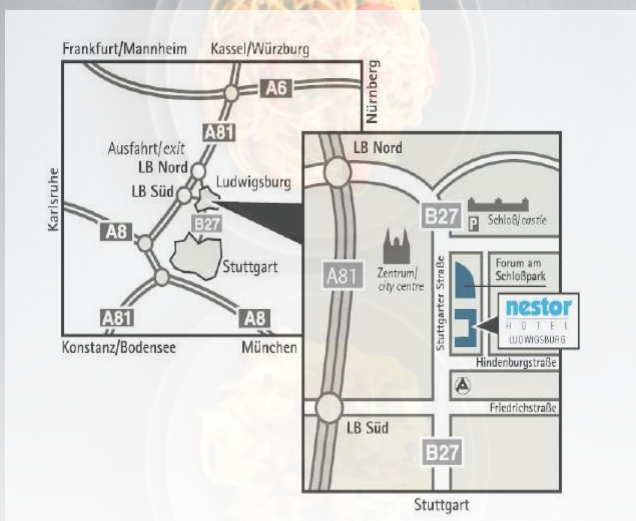
6-Gang Gourmet Menü inkl. einem Glas Champagner

ab 18:00 Uhr - 23:00 Uhr

€ 99,00 pro Person



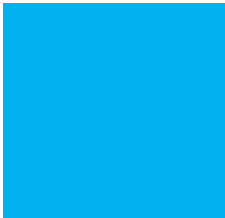
SO FINDEN SIE UNS



nestor Hotel Ludwigsburg
Stuttgarter Straße 35/2
71638 Ludwigsburg

Telefon: +49 7141 967 – 0
Fax: +49 7141 967 – 113
Email: ludwigsburg@nestor-hotels.de
www.nestor-hotels.de

© la_vanda, sarsmis, HLPhoto, bramgino, karandaev, petrrogoskov, losangela, Giuseppe Porzani



Kulinarischer Kalender 2019



Januar

Französische Klassiker

Französische Küche ist ein Fest für Gaumen und Augen. Die französische Küche ist sowohl für ihre Qualität als auch ihre Vielseitigkeit weltberühmt.

Februar

Muscheln

Es ist kalt – genau die richtige Zeit für Muscheln. Besonders beliebt ist die schwarze Miesmuschel. Deren elegante Verwandte, die Auster, ist etwas für besondere Anlässe.

Ende April – Ende Juni

Spargelzeit

Genießen Sie das Königsgemüse bei uns. „Königliches Gemüse“ oder „essbares Elfenbein“: Wenn es um Spargel geht, fängt man an zu schwelgen. Schon seit Jahrhunderten löst er eine besondere Faszination bei Feinschmeckern aus.





Mai – Juli

Erdbeeren & Rhabarber

Der Sommer steht vor der Tür – Zeit für leichte Gerichte. Unsere Köche vereinen Rhabarber und Erdbeeren.

Juni

Scholle & Matjes

Die ersten Schollen im Mai sind ein Zeichen für das Ende des Winters. Dass Scholle ein Genuss ist, hat sich aus dem hohen Norden längst bis in den Süden herumgesprochen. Ob im Ganzen oder als Filet – Scholle schmeckt einfach toll und ist gesund. Im kulinarischen Jahreszyklus beschert uns der Juni die Matjesheringe.

Juli – August

Pfifferlinge

Endlich haben Pfifferlinge Saison! In den kommenden Wochen stehen die Waldpilze bei Genießern hoch im Kurs. Der Pfifferling wird wegen seines Aromas geliebt und vor allem in herzhaften Gerichten verarbeitet. Unser absoluter Favorit sind Semmelknödel mit Pfifferlingen.

November – Dezember

Riechen Sie den Braten schon?

Enten- und Gänsebraten ofenfrisch und knusprig aus dem Bräter.

- Ente im Bräter für 2 Personen: € 85,00 pro Ente
- Gans im Bräter für 4 Personen: € 125,00 pro Gans
- Inkl. Beilagen und eine Flasche Rotwein
- Bitte reservieren Sie 48h im Voraus

24. Dezember

Heiligabend ganz besinnlich

ab 18:00 Uhr – 23:00 Uhr

- Weihnachtliches 4-Gang Menü
- € 59,00 pro Person

