

MARTINGANS-MENÜ

Samstag 10. November, 18:00 Uhr

Am Martinstag servieren wir Ihnen die traditionelle „Martinsgans“. Freuen Sie sich auf ein 5-Gang Menü mit Spezialitäten von der Gans.

65,00 € pro Person inklusive einem Glas Sekt

ADVENTSBRUNCH

An allen Adventssonntagen

jeweils 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

37,00 € pro Person*

HEILIGABEND GANZ BESINNLICH

Heilig Abend 24. Dezember ab 18:00 Uhr

4-Gang Menü

59,00 € pro Person

WEIHNACHTSBRUNCH

1. und 2. Weihnachtsfeiertag 25./26. Dezember

jeweils 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

37,00 € pro Person*

SILVESTER GOURMET MENÜ

Montag 31. Dezember ab 18:00 Uhr

Gönnen Sie sich ein besonderes Finale zum Abschluss eines tollen Jahres. An Silvester haben wir bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet. In unserem Wintergarten servieren wir Ihnen ein 6-Gang Gourmet-Menü.

99,00 € pro Person

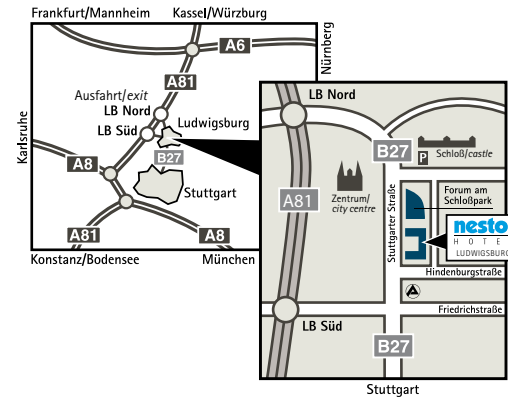
inklusive Champagnerempfang

Wir wünschen Ihnen
einen guten Rutsch
und alles Gute für das neue Jahr 2019.



* inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung, Kaffee, Tee und Säfte vom Buffet

SO FINDEN SIE UNS | HOW TO FIND US



RESERVIERUNG

Tel. 07141/967-0

restaurant.ludwigsburg@nestor-hotels.de

nestor Hotel Ludwigsburg

Stuttgarter Str. 35/2

71638 Ludwigsburg

Telefon: +49 (0) 7141/967-0

Telefax: +49 (0) 7141/967-113

E-Mail: ludwigsburg@nestor-hotels.de

www.nestor-hotel-ludwigsburg.de



Werden Sie unser Fan.
Aktuelle Termine hier.

nestor
HOTEL
LUDWIGSBURG

KULINARISCHER KALENDER

Januar - Dezember 2018



Alle aktuellen Termine auch auf

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK

Montag 01. Januar 08:00 Uhr - 13:00 Uhr
19,00 € pro Person

CANDLELIGHT-DINNER

immer am letzten Samstag im Monat ab 19:00 Uhr
4-Gang Gourmetmenü
47,00 € pro Person inklusive Apéritif

SONNTAGSBRUNCH

Jeden Sonntag, 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
32,50 € pro Person*
- Sommerpause im August -

FRANZÖSISCHE KLASSIKER

08. Januar - 09. Februar
Im Restaurant und im Wintergarten

MUSCHELN

12. Februar - 09. März
Muscheln und Co. im Restaurant und im Wintergarten

VALENTINSTAG „CUISINE D'AMOUR“

Mittwoch 14. Februar ab 18:00 Uhr
Romantisches 4-Gang Menü
49,00 pro Person inklusive Apéritif

DAS BESTE VOM LAMM

12. März - 20. April im Restaurant und im Wintergarten

KARFREITAG

Freitag 30. März ab 19:00 Uhr
4-Gang Fischmenü
49,00 pro Person
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!



OSTERBRUNCH

Ostersonntag 01. April und Ostermontag 02. April
jeweils 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
37,00 € pro Person*

SPARGELZEIT

23. April - 15. Juni im Restaurant und im Wintergarten

SOMMERFRÜCHTE

07. Mai - 20. Juli
Im Restaurant und im Wintergarten

MUTTERTAGS-BRUNCH

Sonntag 13. Mai, 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
37,00 € pro Person*

PFINGSTBRUNCH

Pfingstsonntag 20. Mai, 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
37,00 € pro Person*

SCHOLLE & MATJES

04. Juni - 29. Juni im Restaurant und im Wintergarten

PIFFERLINGE

02. Juli - 31. August im Restaurant und im Wintergarten

URLAUBSLAND SPANIEN

23. Juli - 30. August
Freuen Sie sich auf eine „kulinarische Reise“ nach Spanien.
Täglich im Restaurant und im Wintergarten.

* inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung, Kaffee, Tee und Säfte vom Buffet



KÜRBISBRUNCH

Alle Sonntage im September
jeweils 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
Süße und salzige Spezialitäten rund um den Kürbis
32,50 € pro Person*

ALLES RUND UM DEN KÜRBIS

03. September - 26. Oktober im Restaurant und im Wintergarten

OKTOBERFESTBRUNCH

Sonntag 07. Oktober, 11:30 Uhr - 14:30 Uhr
Gäste die in Tracht kommen, erhalten eine kleine Überraschung.
37,00 € pro Person*

„JETZT WIRD ES WILD“

08. Oktober - 19. Oktober
Reh, Hirsch und Co. im Restaurant und im Wintergarten

HALLOWEEN-MENÜ

Mittwoch 31. Oktober, 19:00 Uhr
Schauriges Menü zur Gruselzeit
45,00 € pro Person inklusive Apéritif

RIECHEN SIE DEN BRATEN SCHON?

05. November - 28. Dezember
Enten- und Gänsebraten ofenfrisch und knusprig aus dem Bräter.
Ente im Bräter für 2 Personen: 79 € pro Ente
Gans im Bräter für 4 Personen: 119 € pro Gans
Inkl. Beilagen und einer Flasche Rotwein

Bitte reservieren Sie 48 Stunden im Voraus!





08. JANUAR – 09. FEBRUAR:

Französische Klassiker

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

12. FEBRUAR – 09. MÄRZ:

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.



12. MÄRZ – 20. APRIL:

Das Beste vom Lamm

Der einzigartige Lamm-Geschmack hat sich ja längst überall auf der Welt herumgesprochen. Deshalb gibt es heuer eine gute Nachricht für alle, die vielleicht zu Ostern nicht im Lande sind oder gerne noch einmal in Ruhe Lamm genießen möchten.

23. APRIL – 15. 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.



07. MAI – 20. JULI:

Sommerfrüchte

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



04. JUNI – 29. 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.

02. JULI – 31. AUGUST: Pffifferlinge

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



23. JULI – 30. AUGUST: Spanien

Tapas sind geniale Leckereien aus der spanischen Küche, die gern zu Bier oder Wein gereicht werden. Neben klassischen und modern interpretierten Rezepten erfahren Sie hier Spannendes zu typisch spanischen Spezialitäten.

03. SEPTEMBER – 26. OKTOBER: Alles rund um den Kürbis

Der Kürbis erobert Garten, Haus und Küche: Im Herbst kann man sich seiner Präsenz kaum entziehen und das Angebot wächst von Jahr zu Jahr. „Alles rund um den Kürbis“ ist eine Rezeptsammlung unseres Küchenteams.



08. OKTOBER – 19. OKTOBER: „Jetzt wird es Wild“

Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. Neben Reh und Hirsch haben jetzt auch Wildgeflügel und Wildschwein Hochsaison. Wir bringen Ihnen Wildgerichte klassisch und manchmal auch überraschend zubereitet – auf den Tisch.