

nestor goes Green Jeder Schritt zählt

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Damit Sie sich darauf verlassen können, dass Ihre persönlichen Bemühungen in diesem Bereich auch auf Reisen fortgeführt werden, berücksichtigen wir bei unserer täglichen Arbeit sowohl soziale als auch ökonomische und ökologische Aspekte von nachhaltigem Handeln.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke versuchen wir zum Beispiel **regionale Produkte** zu verwenden. Dadurch können wir Anfahrtswege entsprechend kurzhalten, ErzeugerInnen in unserer Region unterstützen und Ihnen besondere Spezialitäten anbieten. Zu unseren lokalen Kooperationspartnern zählen unter anderem:

- Bäckerei und Konditorei Luckscheiter
- Bauernhof Friz
- Metzgerei Schneider
- Schlosskellerei Affaltrach
- Satoshi Spirits GmbH
- Stuttgart Distillers GmbH

In anderen Bereichen vertrauen wir auf **namhafte Lieferanten**, die genau wie wir um Nachhaltigkeit in unterschiedlichen Bereichen bemüht sind. Zu ihnen zählen:

- Transgourmet
- Staiger GmbH
- SaproS GmbH

Wenn Sie mehr über die **Nachhaltigkeitsbestrebungen unserer Lieferanten** erfahren möchten, finden Sie die Informationen auf den Internetseiten der jeweiligen Unternehmen.

Unsere Empfehlungen our recommendations

Hokkaido Cremesuppe | Kürbiskerne (3,5,)

Hokkaido cream soup | pumpkin seeds



8,50 €

Mariniertes Hokkaido Carpaccio (1,3,5)

Pak Choi | Pinienkerne | Garnelen

Hokkaido carpaccio | pak choi | pine seeds | shrimps

12,50 €

Kürbis Bruschetta (1,3,5,6)

Bauernbrot | Birne

Pumpkin bruschetta | rustic bread | pear



10,50 €

Scaloppine vom Kalb (1,3,6)

Kürbiscreme | Waldpilze | Tagliatelle

Veal scaloppine | pumpkin cream | wild mushrooms | tagliatelle

26,50 €

Kürbis-Kichererbsen Curry | Reis (1,3,4,5)

Pumpkin-chickpeas curry | rice



16,50 €

Pochierter Kabeljau (1,3,6,7)

Safransoße | Spinat | Butterkartoffeln

Poached cod | saffron sauce | spinach | buttered potatoes

23,50 €

Kürbiskern Parfait | Zwetschgen Röster (1,2,3,5,6)

Pumpkin seed parfait | plum roaster



10,50 €

Vorspeisen Starters

Pfifferling Cremesuppe | Kracherle (1,3,5)

Chanterelle cream soup | roasted bread crumbs



8,50 €

Festtagssuppe (1,3,5,7)

Maultaschen | Flädle | Grießklößchen | Gemüsestreifen

Beef broth

Swabian ravioli | strips of pancake |

Semolina dumplings | vegetable strips

9,50 €

“Rote Beete Falafel | Kürbis Humus Creme (1,3,,5,6)

Beetroot Falafel | pumpkin humus cream

12,50 €

Gratinierter Ziegenkäse (1,3,,5,6)

Rucola | Maracuja Dressing | Walnüsse

Goat's cheese au gratin |

Rocket salad | passion fruit dressing | walnuts



13,50 €

Carpaccio vom Weiderind (1,3,,5)

Parmesan | Pesto

Beef carpaccio

Parmesan cheese | pesto

17,00 €

Salate Salads

Salatteller „nestor“ ^(1,3)  **11,50 €**
Gemischter Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Kartoffelsalat

„nestor“ salad
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad

Chef Salat ^(1,3,5,6,7) **14,50 €**
Blattsalate | Schinken | Käse | Ei | Gurke | Paprika | Tomaten ^(1,3,5,6)

Chef salad
 Lettuce | ham | egg | tomato | cucumber | bell pepper

Wahlweise mit choice of topping:

Speck ^(1,6) **2,50 €**
 Bacon

Gebratenen Maultaschen ^(1,3,5,6,7) **6,50 €**
 Fried Swabian ravioli

Gebratene Pfifferlinge **7,50 €**
 Fried chanterelles

Gebratener Hokkaido Kürbis ^(1,3) **6,50 €**
 Fried hokkaido

Gegrillten Hähnchenstreifen ⁽¹⁾ **7,50 €**
 Grilled chicken strips

Beilagensalat ⁽³⁾  **5,90 €**
Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika

Side salad
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper

Essig / Öl ⁽³⁾ , **Balsamico** ^{-(3,5)},  **Himbeer** ^{-(3,5)} 
oder Joghurt Dressing ^(3,5) 
 Vinegar / oil, balsamic, raspberry or yogurt dressing

 = Vegetarisch

 = Vegan

Hauptgerichte Main courses

Lachsfilet ^(1,3,6) **29,50 €**

Weißweinsauce | Spinat | Tagliatelle

Salmon fillet

White wine sauce | spinach | tagliatelle

Geschmälzte Maultaschen ^(1,3,4,5,6) **17,50 €**

Lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebeln

Swabian ravioli

Lukewarm potato salad | onions

“nestor” Filetteller ^(1,3,4,5,6) **28,50 €**

**Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce | Käsespätzle |
Maultasche | Schmelzzwiebeln**

“nestor” filet plate

Pork tenderloin medallions | cream sauce | cheese spaetzle |

Swabian ravioli | Sautéed onions

Zwiebelrostbraten ^(1,3,5,6) **32,50 €**

Trollingerjus | Spätzle | Schmorzwiebeln

Roast beef

Red wine sauce | spaetzle | braised onions

Gebratene Glasnudeln

Kürbis | Tofu ^(1,3,5,6)

Stir-fried glass noodles | pumpkin | tofu



18,50 €

Schwäbische Käsespätzle ^(1,3)

Schmorzwiebeln

Swabian cheese spaetzle

Braised onions



17,00 €

Schnitzel Karte Escalope menu

Alle Schnitzel werden wahlweise mit einer Beilage und Soße serviert.

All our escalopes dishes are served with a choice of side dish and sauce

Schweineschnitzel Wiener Art ^(1,3) **23,00 €**

Viennese style pork escalope

Hähnchenschnitzel Wiener Art ^(1,3) **24,00 €**

Viennese style chicken escalope

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren ^(1,3) **30,00 €**

Viennese veal escalope with cranberries

Wählen Sie Ihre Beilage und Soße:

**Kartoffelsalat, Beilagensalat, Spätzle, Pommes Frites oder
Süßkartoffel Pommes Frites**

Rahmsoße, Bratenjus, Ketchup/Mayonnaise oder Schaschlik Soße

Choose your side dish and sauce:

Potato salad, side salad, spaetzle, French fries or sweet potato fries.

Cream sauce, gravy, ketchup/mayonnaise or shashlik sauce

Burger Burger

„LudwigsBurger“ (1,3,4,5,6)

19,00 €

**Rindfleisch vom Angusrind | Brioche Brötchen |
Geschmälzte Zwiebeln | Speck | Bergkäse | Tomate |
Hausgemachte Burger Soße**

Angus beef | brioche bun | fried onions | bacon | cheese | tomato |
Home-made burger sauce

„Herzoginnen Burger“ (1,3,4,5,6)

19,00 €

**Gegrillte Hähnchenbrust | Sauerteig Brötchen |
Ziegenkäse | rotes Zwiebel-Zwetschgen-Chutney**

Grilled chicken breast | sourdough bun | goat cheese |
Red onion and plum chutney

„Schwaben Burger“ (1,3,4,5,6)

22,50 €

**Rosa gebratener Rostbraten | Brioche Brötchen |
Röstzwiebeln | Jus | frittierte Spätzle**

‘Swabian Burger’

Pink roast beef | brioche bun | fried onions | jus | fried spaetzle

Go Green Burger (1,3,4,5,6) 

19,00 €

**Sauerteig Brötchen | saftiger Burger aus gegrillten Pilzen,
Shiitake, getrockneten Tomaten und Haferflocken |
Frittierte Aubergine | Saure Gurken | Apfel Chutney |
Vegane Burgersoße**

Vegan Burger

Sourdough bun | juicy burger made from grilled mushrooms, shiitake, dried tomatoes
and oat flakes | deep-fried eggplant | pickled cucumber | apple chutney |
Vegan burger sauce

**Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites oder Süßkartoffel
Pommes Frites serviert.**

All our burger dishes are served with French fries or sweet potato fries.

Dessert Dessert

Birnen Walnuss Crumble | Vanille Eis ^(3,5,6,7) **10,50€**

Pear and Walnut Crumble | Vanilla Ice Cream

“Tortino al cioccolato“ ^(1,3,5,6,) **11,50 €**

Warmes Schokoladen Küchlein | Pistazieneis

“Tortino al cioccolato” – warm chocolate cake | pistachio ice cream

Triologie vom Sorbet **9,50 €**

Himbeere | Passionsfrucht | Zitrone

Triology of sorbet – raspberry | passion fruit | lemon

Eiskarte Ice cream menu

Eissorten ^(2,7) **pro Kugel 2,50 €**

Types of ice cream

Vanille

Vanilla

Schokolade

Chocolate

Erdbeere

Strawberry

Stracciatella

Stracciatella

Haselnuss

Hazelnut

Zimt

Cinnamon

Vegan Vanille

Vegan vanilla

Kaffee

Coffee

Pistazie

Pistachio

Maracuja Sorbet

Passion fruit sorbet

Himbeer Sorbet

Raspberry sorbet

Walnuss

Walnut

Zusätzlich mit additionally with

Sahne ⁽¹⁾ cream

1,50 €

Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen?

Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergiker Information an.

Are you affected by allergies or food intolerances? In this case, please ask for our separate allergy chart.

Enthält (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) Emulgator

Contains (1) preservatives, (2) food dyes, (3) antioxidant, (4) flavour enhancer, (5) sweetener, (6) phosphate, (7) emulsifier