

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
- Weingut im Hof Armin Zimmerle
- Schlosskellerei Affaltrach
- Satoshi Spirits GmbH
- Filippo's Früchte & Getränke OHG
- Sengenberger & Gasper GbR

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

- Transgourmet
- gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG
- Staiger GmbH

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

Vorspeisen Starters

Bärlauchsuppe ^(3,4) Speck Hippe Wild garlic soup Bacon chip	8,50 €
Spargelcremesuppe ^(1,3)  Kräutercroûtons Cream of asparagus soup Herb croûtons	9,00 €
Lauwarmer Spargelsalat ⁽³⁾  Basilikum Tomaten Lukewarm asparagus salad Basil tomatoes	11,50 €
Räucherlachs-Tatar ^(1,3) Honig-Senf-Soße Rösti Smoked salmon tartare Honey mustard sauce hash brown	15,00 €
Roastbeef-Carpaccio ^(3,5) Kräuterremoulade Salatbett Roast beef carpaccio Herb remoulade bed of salad	15,50 €

Salate Salads

Salatteller „nestor“ ^(1,3)  **8,90 €**
Gemischter Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Kartoffelsalat

„nestor“ salad

Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad

wahlweise mit choice of topping:

Grünem Spargel ⁽³⁾  **4,00 €**
 Green asparagus



Gebratenen Maultaschen ^(1,3,4) **5,00 €**
 Fried Swabian ravioli

Gegrillten Hähnchenstreifen ⁽³⁾ **7,00 €**
 Grilled chicken strips

Beilagensalat ⁽³⁾  **4,50 €**
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

Hauptgerichte Main courses

Zanderfilet ⁽³⁾ **27,50 €**

Noilly Prat Sauce | Kartoffel-Lauch-Stampf

Pike-perch filet
Noilly Prat sauce | potato-leek-mash

Kalbsleber mit Salbei ⁽³⁾ **23,50 €**

Portweinjus | Kartoffelpüree

Veal liver with sage
Port wine jus | mashed potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb ^(1,3) **25,50 €**

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Viennese veal escalope
Potato salad | cranberries

Zwiebelrostbraten ⁽³⁾ **28,90 €**

Trollingerjus | Spätzle | Schmorzwiebeln

Roast beef
Red wine sauce | spaetzle | braised onions

Lammkarree mit Rosmarin ⁽³⁾ **35,90 €**

Sauce béarnaise | grüner Spargel | Drillinge

Rack of lamb with rosemary
Sauce béarnaise | green asparagus | small potatoes

Schwäbische Käsespätzle ^(3,6)  **14,50 €**

Schmorzwiebeln

Swabian cheese spaetzle
Braised onions

Weißer Spargel 500g ⁽³⁾  **oder**  **25,00 €**

Sauce Hollandaise | Salzkartoffel

White asparagus
Hollandaise sauce | boiled potato

wahlweise mit choice of topping:

Wiener Schnitzel vom Kalb ⁽³⁾ **12,50 €**

Viennese veal escalope

Burger Burger

„LudwigsBurger“ (1,3,4,5,6) **16,50 €**

**Rindfleisch vom Schwabenrind | Brioche Brötchen |
Geschmälzte Zwiebel | Speck | Bergkäse | Tomate |
Hausgemachte Burger Soße**

Local beef | brioche bun | fried onion | bacon | cheese | tomato |
Home-made burger sauce

„Herzoginnen Burger“ (1,3,4,5,6) **16,50 €**

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

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

Lachsburger (1,3,4,5,6) **17,50 €**

**Lachspatty | Brioche Brötchen | Algensalat | Tomate | asiatische
Burgersoße mit Ingwer**

Salmon Burger

Salmon patty | brioche bun | seaweed salad | tomato | Asian burger sauce with ginger

Veganburger (1,3,4,5,6)  **16,50 €**

**Sauerteig Brötchen | veganes Patty | frittierte Aubergine |
Saure Gurken | Apfel Chutney | vegane Burgersoße**

Vegan Burger

Sourdough bun | vegan patty | fried aubergine | pickles | apple chutney | vegan burger sauce

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

All our burgers are served with fries or sweet potato fries.

Dessert Dessert 

Rhabarber Crumble ^(1,3) **10,50 €**
Vanilleeis
 Rhubarb crumble
 Vanilla ice cream

Erdbeer-Cheesecake ^(1,3) **11,50 €**
Weißer Schokoladensauce | Beeren
 Strawberry Cheesecake
 White chocolate sauce | berries

Eiskarte Ice cream menu

Eissorten ^(2,7) **pro Kugel 2,00 €**
 Types of ice cream

Vanille

Vanilla

Schokolade

Chocolate

Erdbeere

Strawberry

Stracciatella

Stracciatella

Haselnuss

Hazelnut

Vegan Vanille 

Vegan vanilla

Kaffee

Coffee

Pistazie

Pistachio

Maracuja Sorbet 

Passion fruit sorbet

Himbeer Sorbet 

Raspberry sorbet

Zusätzlich mit additionally with
Sahne ⁽¹⁾ cream

0,90 €

Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen?

Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergikerinformation 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