

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.

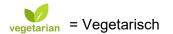
Zu unseren lokalen Kooperationspartnern zählen unter anderem:

- Bäckerei und Konditorei Luckscheiter
- Bauernhof Friz
- Metzgerei Schneider
- Weingut im Hof Armin Zimmerle
- Schlosskellerei Affaltrach
- Satoshi Spirits GmbH
- 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
- Staiger GmbH

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

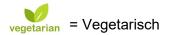






Spargelkarte Asparagus menu

| Spargelcremesuppe Kräuter-Croûtons Cream of asparagus soup Herb croutons | 8,50 € |
|---|---------|
| Lauwarmer Salat vom grünen Spagel Kirschtomaten Parmesan Lukewarm green asparagus salad | 12,50 € |
| Cherry tomatoes Parmesan cheese | |
| Weißer Spargel Sauce Hollandaise Salzkartoffeln | 24,50 € |
| White asparagus Hollandaise sauce boiled potatoes | |
| Wahlweise mit choice of topping: | |
| Gemischte Schinkenauswahl Variation of ham | 7,50 € |
| Schnitzel Wiener Art | 11,50 € |
| Escalope Viennese style Gebratenes Lachsfilet Fried salmon fillet | 13,50 € |
| Lammkarree Portweinjus grüner Spargel Kartoffelstampf Rack of lamb | 35,00 € |
| Port wine jus green asparagus mashed potatoes | |
| Kräuterflädle Spargelragout Herbal pancakes Asparagus ragout | 16,50 € |
| Erdbeersalat Vanille-Mascarponecreme Strawberry salad | 10,50 € |
| Vanilla mascarpone cream | |







Vorspeisen Starters

Festtagssuppe 8,50 €

Maultaschen | Flädle | Grießklößchen | Gemüsestreifen

Beef broth

Swabian ravioli | strips of pancake | semolina dumplings | vegetable strips

Zucchine alla scapece - marinierte Zucchini | Melanzane A Funghetto - frittierte Auberginen | Peperoni arrostiti - geröstete Paprika | Focaccia

Trio of antipasti

Zucchine alla scapece - marinated zucchini | Melanzane A Funghetto - fried eggplants | Peperoni arrostiti - roasted peppers | Focaccia

Forellen-Tatar 14,00 € Bauernbrot

Trout tartare Farmer's bread

Carpaccio vom Weiderind (1,3,4) 16,90 € Parmesan | Pesto

Beef carpaccio Parmesan cheese | pesto





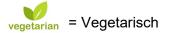
Salate Salads

Side salad

Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper

| Salatteller "nestor" (1,3) Gemischter Salat Tomate Gurke Paprika Kartoffelsalat "nestor" salad Lettuce tomato cucumber bell pepper potato salad | 11,50 € |
|--|---------|
| Wahlweise mit choice of topping: | |
| Speck Bacon | 2,50 € |
| Gebratenen Maultaschen (1,3,4) Fried Swabian ravioli | 5,50 € |
| Räucherlachs Smoked salmon | 7,50 € |
| Gegrillten Hähnchenstreifen (3) Grilled chicken strips | 7,50 € |
| Beilagensalat ⁽³⁾ | 5,90 € |

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







Hauptgerichte Main courses

Lachsfilet ⁽³⁾ 29,50 €

Weißweinsauce | Spinat | geröstete Drillinge

Salmon fillet

White wine sauce | spinach | roasted potatoes

Geschmälzte Maultaschen 17,50 € Lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebeln

Fried Swabian ravioli Lukewarm potato salad | onions

"nestor" Filetteller 28,50 €

Schweinefiletmedaillons | Rahmsoße | Käsespätzle | Maultasche | Schmelzzwiebeln

"nestor" filet plate

Pork tenderloin medallions | cream sauce | cheese spaetzle | Swabian ravioli | Sauted onions

Zwiebelrostbraten ⁽³⁾ 32,50 €

Trollingerjus | Spätzle | Schmorzwiebeln

Roast beef

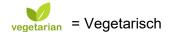
Red wine sauce | spaetzle | braised onions

Vegetable spaghetti

Zucchini | carrot | cherry tomato | basil | pine nuts

Schwäbische Käsespätzle (3,6) Schmorzwiebeln 17,00 €

Swabian cheese spaetzle Braised onions







Schnitzel Karte Escalope menu

Alle Schnitzel wahlweise mit einer Beilage und Soße

Schweineschnitzel Wiener Art 23,00 €

Viennese style pork escalope

Hähnchenschnitzel Wiener Art 24,00 €

Viennese style chicken escalope

Green Heroes Plant Knusperschnitzel

26,00 €

Weizenprotein

Plant based crispy escalope | Wheat protein

Wählen Sie Ihre Beilage und Soße:

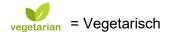
Kartoffelsalat, Beilagensalat, Spätzle, Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes Frites serviert.

Rahmsoße, Bratenjus, Ketchup/Mayo oder Schaschlik Soße

Choose your side dish and sauce:

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

Cream sauce, gravy, ketchup/mayo or shashlik sauce







Burger Burger

"LudwigsBurger" (1,3,4,5,6)

19,00 €

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

Local 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

Pulled Pork Burger

18,00€

Pulled Pork | Brioche Brötchen | Speck | Käse | BBQ Soße |

Coleslaw

Pulled pork | brioche bun | bacon | cheese | BBQ sauce | coleslaw

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



19,00€

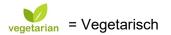
Sauerteig Brötchen | saftiger Burger aus gegrillten Pilzen, Shiitake, getrockneten Tomaten und Haferflocken | Frittierte Aubergine | Saure Gurken | Apfel Chutney | **Vegane Burgersoße**

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



Schokoladen Brownie

13,00€

Vegan Vanilleeis

Chocolate brownie Vegan vanilla ice cream

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

10,00€

Mit Kirschwasser

Black Forest cherry dessert | cherry schnapps

Eiskarte Ice cream menu

Eissorten (2,7) pro Kugel 2,20 €

Types of ice cream

Vanille Vegan Vanille ✓

Vanilla Vegan vanilla
Schokolade Kaffee
Chocolate Coffee
Erdboore

Erdbeere Pistazie Strawberry Pistachio

Stracciatella
Stracciatella
Stracciatella
Haselnuss

Maracuja Sorbet

Passion fruit sorbet

Himbeer Sorbet

✓

Hazelnut Raspberry sorbet

Zimt Walnuss Cinnamon Walnut

Zusätzlich mit additionally with

Sahne ⁽¹⁾ cream 1,00 €

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

