



## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

- Gebratene Brust und Keule von der Ente  
an Madeira Jus mit Apfelrotkohl und kleinen  
Kartoffelknödeln € 13,90  
Roasted breast and haunch of canard with Madeira sauce,  
red cabbage with apples and small potato-dumplings
- Hirschkalbsbraten an Wildrahmsauce  
mit Speckrosenkohl<sup>2/7/9</sup> und Spätzle € 14,50  
Roast of young venison with cream sauce of venison,  
Brussels sprouts with bacon<sup>2/7/9</sup> and swabian noodles
- Zopf vom Schweinefilet an grüner Pfefferrahmsauce  
mit buntem Gemüse und Krokette € 15,80  
Filet of pork with green pepper-cream-sauce served with  
vegetables and potato-croquettes
- Hirschfilet-Töpfele in Wild-Preiselbeersauce  
und gebratenen Kräutersaitlingen serviert mit  
Kartoffel-Sesam-Talern € 21,50  
Ragout of red deer filet in cranberry-sauce served with  
herbs flavoured mushrooms and sesame-dumplings

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung  
1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Süßungsmitteln;  
4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit Coffein; 6 mit Chinin, 7 mit Antioxidationsmittel;  
8 mit Geschmacksverstärker; 9 enthält Nitrat / Nitritpökelsalz

[www.nestor-hotel-neckarsulm.de](http://www.nestor-hotel-neckarsulm.de)

Persönlichkeit ist unsere Stärke