



«Im Nero Restaurant kreieren wir Gerichte der mediterranen Küche mit den frischesten Zutaten. Die saisonale Produkte, moderne Zubereitungstechniken und die Kreativität unseres Küchenchefs tragen zur Kreation eines beeindruckenden Menüs bei. In unserem Restaurant finden Sie auch eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte, die Etiketten von großen und kleinen Weingütern in Griechenland enthält.

Die zaubernde Aussicht schafft die ideale Atmosphäre für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.»

Guten Genuss!!

**Alle preise sind in Euro.*

**Das Hotel behalten sich das Recht vor die Preise und Öffnungszeiten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.*

Vorspeisen

Waldpilze serviert in Cocotte mit Olympus-Trüffel
und geräuchertem Käse aus Metsovo

12,00

Lachs-Tataki getoastet mit Sesam, Rucola,
Spargel, marinierten Radieschen und Ponzu-Soße

16,00

Battuta aus Rinderfilet mariniert mit Limette,
Haselnüssen, Gewürzgurken und Pecorino-Creme

17,00

Calamares-Spaghetti mit Basilikum-Pesto,
Kartoffel-Gnocchi und knusprigem kretischem Apaki

14,00

Geräuchertes Meerbrasse-Carpaccio mit
Avocadocreme, Wakame-Algen und mariniertem Gemüse

17,00

Wurst aus schwarzem Schwein mit Trüffelaroma, sautierter
Spinat, kretischem Graviera-Käse, Pilzen und aromatisiertem Joghurt

13,00

Salate

Spinatsalat mit knuspriger Tortilla, geräucherten Oliven,
Kirschtomaten, gerösteter Paprika und Feta-Dressing

11,50

Gemüseherzen mit Garnelen, Mango, Quinoa,
karamellisierten Haselnüssen, Honig und weißem Balsamico

13,00

Baldrianblätter mit Rucola, geröstetem Manouri-Käse, Erdbeeren,
Prosciutto aus Evrytania, Walnüssen und Minze-Vinaigrette

12,50

Mista-Salat mit ausgetrockneten Feigen, karamellisierten
Macadamianüssen, Pampelmuse, Baguette und Granatapfel-Dressing

12,00

Eisbergsalat mit mariniertem Hähnchen, Kirschtomaten, Pilzen und
Dressing mit hausgemachter Mayonnaise, Rucola und Basilikum

13,00

Neuer griechischer Salat mit Kirschtomaten, Gurkenpappardelle,
Paprika, Feta-Sahne, Olivenerde und kretischem Gerstenzwieback

12,00

Frische Pasta

Garganelli mit Hähnchenfilets, Apaki,
Pilzen, Sahne und Parmesanflocken
16,00

Tortelloni gefüllt mit Manouri, Steinpilzen,
Estragon auf geräucherter Paprikacreme
15,50

Schwarze Linguine mit Räucherlachs, Sahne,
Wodka, Krokus aus Kozani und Dill
16,50

Grüne Tagliatelle mit Garnelen, Oktopus,
gerösteten Kirschtomaten, Rogen und Knoblauch
17,50

Spaghetti alio olio Peperocino mit Frühlingszwiebeln,
Kirschtomaten und Olivenerde
13,50

Risotto & Reismudeln

Risotto mit Pilz-Trifola,
Parmesan und Trüffelöl
15,00

Galinhada-Risotto mit Curry, Garnelen,
Hähnchen, Gemüse und Orange
17,50

Reismudeln-Risotto mit Hummerschwanz, Krokus aus
Kozan, Tomate, Fenchel und Schnittlauch (2 Personen)
82,00

Fische

Lachsfilet mit Brokkoli-Püree, gerösteter
roter Bete und Sojasoße mit Honig und Ingwer
25,00

Wolfsbarschfilet mit sautiertem Spinat,
Ofenkartoffel, Bouillabaisse-Soße und Petersilienpulver
24,00

Hirsefilet mit karamellisiertem Zwiebelpüree,
Karotten, knusprigen Artischocken und Zitronensoße mit Dill
26,00

Fleisch

Hühnerfilet mit Erbsenpüree, Kirschtomaten,
Süßkartoffelchips und Parmesansoße
18,50

Schweinefilet mit Garnelen, weißer Schokolade,
Sojasoße, Ingwer und Quinoa mit Gemüse
21,50

Lammkarree glasiert mit Karamell-Knoblauchsoße,
Auberginencreme, geräuchertes Joghurt, Artischocken
25,00

Steak aus schwarzem Olympus-Schwein mit geräuchertem
Kartoffelpüree, Spargel und Soße aus gerösteten Zwiebeln
26,00

Black Angus Burger auf Schwarzbrot mit Aktivkohle, mit
Trüffelmayonnaise und Pleurotus-Pilzen (serviert mit Cheddar-Soße)
19,50

Langsam gegarte Kalbsbäckchen mit Soße aus Sauerschwarzem
Wein, Süßkartoffelpüree, gebrannten Zwiebeln und Auberginchips
24,00

Schnitte vom Kalb

Limousin Beef Fillet
35,50

Black Angus Rib Eye Steak
46,00

Black Angus Flap Steak Tagliata
38,00

Desserts

Schokoladensoufflé mit
Vanilleeis und Karamellsoße
11,00

Espresso-Mousse-Riegel,
Pralinen-Fegendine und Baileys-Soße
8,50

Mojito Panna Cotta mit Ananas-Soße
8,00

Hausgemachtes Vanilleeisparfait mit karamellisierten
Pistazien und Soße aus griechischem Kaffee
9,00