



*«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