

DESSERTS

54.	1pc	Apfelstrudel mit hausgemachter Schlagsahne	39,-
55.	1pc	Honigkuchen	45,-
56.	1pc	Sachertorte mit hausgemachter Schlagsahne	39,-
57.	1pc	Italienisches Tiramisu	39,-
58.	2pc	Palatschinken mit Eis, Schlagsahne und warmer Frucht (Himbeeren, Blaubeeren, Kugel Vanille-Eis, hausgemachte Schlagsahne)	82,-
59.		Heiße Himbeeren Eisbecher (Drei Kugeln Vanilleeis, Himbeeren, hausgemachte Schlagsahne)	85,-

Die Zeit, die Zubereitung von Speisen mit mindestens 30-45 Minuten in Abhängigkeit von der Komplexität der Herstellung Einzelne Gerichte.

Auf Wunsch übernehmen wir die Hälfte Teile vorzubereiten, für die wir 70% des Preises.



Hotel GRAND
Uherské Hradiště

www.granduh.cz

Hotel GRAND Uherské Hradiště
Palackého náměstí 349
686 01 Uherské Hradiště

www.granduh.cz
kavarnagrand@seznam.cz

tel: 773 159 227

Öffnungszeiten:
mo - sa:
8:00 - 22:00
so:
geschlossen

VORSPEISEN

- | | | | |
|----|------|---|-------|
| 1. | 100g | Rindercarpaccio
(mit Rucola und Parmesan) | 131,- |
| 2. | 100g | Gänsleber in pikanter Honigsauce
(Honig und süßer Chilisauce) | 105,- |
| 3. | 100g | Geröstete Paprika
(mit Feta-Käse mit Knoblauch und Oregano und Olivenöl gestopft) | 110,- |
| 4. | 6pc | Riesengarnelen vom Grill
(mit Zitronenbutter) | 176,- |
| 5. | 100g | Gegrillter Camembert auf Honig
(mit Blattsalat mit Walnüssen) | 117,- |

Alle Hauptgerichte werden mit Kräuterbaguette, das im Preis inbegriffen ist, serviert.

SUPPEN

- | | | | |
|----|-------|---|------|
| 6. | 0,33l | Walachischen kyselica
(Traditionelle cremige Sauerkrautsuppe mit Pilzen und Rauchfleisch) | 42,- |
| 7. | 0,33l | Rinderbrühe
(mit Fleisch, Nudeln und Gemüse) | 39,- |
| 8. | 0,33l | Knoblauchsuppe
(mit Schinken, Käse und Croutons) | 35,- |
| 9. | 0,33l | Cremige Spinat-Suppe mit Lachsstücken | 51,- |

FISCHE

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 10. | 200g | Dorade
(Butter und Kräutern) | 215,- |
| 11. | 200g | Thunfischsteak
(mit Kräuterbutter) | 185,- |
| 12. | 200g | Steak vom Norwegischen Lachs
(mit zerdrückten Tomaten und schwarzen Oliven) | 216,- |
| 13. | 200g | Steak vom Norwegischen Lachs
(mit Tzatziki) | 215,- |

Nachrechnung für Dorade beträgt je nach Gewicht 20,-/100g.

REGIONALE KÜCHE

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 14. | 150g | Gebratene Entenkeule
(mit Weißkraut und Knödel) | 175,- |
| 15. | 150g | Rinderfilet mit Rahmsauce
(mit Knödel und Preiselbeeren) | 155,- |
| 16. | 200g | Geschmorte Rinderbacken in Rotwein
(mit Salbei, Thymian und Kartoffelpüree) | 145,- |
| 17. | 200g | Gebratenes Schweinefleisch
(mit Sauerkraut und Kartoffelknödel) | 130,- |
| 18. | 250g | Gnocchi mit Schafkäse
(mit gebratenem Speck) | 110,- |
| 19. | 150g | Gebratenes Schweinekotelett
(mit Kartoffelpüree) | 114,- |
| 20. | 150g | Gebratene Hähnchenbrust
(mit Buttersalzkartoffeln) | 120,- |

PASTA

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 21. | 250g | Spaghetti Aglio e Olio peperoncino con
(mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Parmesan) | 115,- |
| 22. | 250g | Spaghetti Bolognese
(with parmesan) | 135,- |
| 23. | 250g | Spaghetti mit Käsesauce
(mit Hühnerfleisch und getrockneten Tomaten mit Parmesan bestreut) | 148,- |
| 24. | 250g | Filets vom Schweinefilet
(Tagliatelle mit Pilzen) | 165,- |
| 25. | 250g | Gnocchi con pollo e spinaci
(mit Hühnerfleisch, Spinat, Knoblauch und Parmesan) | 149,- |

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 26. | 300g | Mix Grill - Rindfilet, Hühnerbrust und Schweinefilet
(mit gegrilltem Gemüse) | 218,- |
| 27. | 200g | Entenbrust
(mit pikanter Honigsauce) | 195,- |
| 28. | 200g | Steak vom Jung-Bullen
(mit gerösteten grünen Bohnen und Speck) | 210,- |
| 29. | 200g | Rindersteak
(mit gerösteten grünen Bohnen und Speck) | 280,- |
| 30. | 300g | Chateaubriand Rinderfilet
(mit Pfeffersauce) | 450,- |
| 31. | 200g | Beef Stroganoff Nudeln
(mit zerdrückten Tomaten, Sahne und Wein) | 255,- |
| 32. | 200g | Schweinefilet im Speckmantel
(mit Cranberry-Sauce) | 210,- |
| 33. | 200g | Schweinefilet auf dem Grill
(mit Sahnesauce mit Champignons) | 205,- |
| 34. | 150g | Schweinefilet
(grüne Bohnen in Dijon-Sauce) | 165,- |
| 35. | 150g | Drachenmedallions
(Schweinefleisch, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Champignons und Speck) | 142,- |
| 36. | 200g | Hähnchenbrust mit Kräuterbutter
(mit gegrilltem Gemüse) | 148,- |
| 37. | 200g | Gefüllte Hähnchenbrust
(mit Mozzarella und getrockneten Tomaten mit Käsesauce) | 158,- |
| 38. | 200g | Gratin Hähnchenbrust Bohemian-Stil
(Zwiebel, Knoblauch, Speck, mit Käse überbacken) | 145,- |
| 39. | 150g | Cordon Bleu
(gebraten mit Schinken und Käse gefüllt) | 141,- |
| 40. | 200g | Hühnersteak überbacken
(mit Speck und Camembert) | 155,- |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 41. | 120g | Gebackener Käse
(mit Sauce Tartar) | 95,- |
| 42. | 150g | Gebratene Käsevariation
(Camembert, Käse und Blauschimmelkäse) | 135,- |
| 43. | 250g | Gebratene Pfifferlinge mit Basmatireis
(in Sahnesauce mit Parmesan) | 110,- |
| 44. | 4pc | Gratin Kartoffelpuffer
(mit Blauschimmelkäse und Zwiebeln) | 95,- |
| 45. | 250g | Spaghetti mit getrockneten Tomaten
(Knoblauch, Oliven, frischem Basilikum und Mozzarella Parmesan) | 105,- |

SALATE

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 46. | 250g | Cesar salat
(mit Huhn, Römersalat, Speck, Dressing, Parmesan und Croutons) | 135,- |
| 47. | 250g | Salat von gerösteten Rüben mit Honig
(mit Rucola und Ziegenkäse mit Kürbiskernen bestreut) | 135,- |
| 48. | 250g | Griechischer Salat
(Gemüse, schwarze Oliven, Zwiebeln und Feta Käse) | 105,- |
| 49. | 250g | Salat mit in Cornflakes beschichtet Hähnchenstreifen
(Gemüse, Huhn und Dressing) | 125,- |

Die Salate empfehlen Kräuter.

ZUBEHÖR

- | | | |
|------|---|------|
| 200g | Gegrilltes Gemüse
(Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Champignons) | 52,- |
| 200g | Grüne Bohnen mit Speck | 42,- |
| 1pc | Kräuter Baguette | 36,- |
| 200g | Gebackene Kartoffeln
(an Olivenöl und grobem Meersalz) | 41,- |
| 200g | Gebackene Kartoffeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln | 46,- |
| 200g | Gebratenes Steak Frites | 33,- |
| 200g | Kartoffelpüree | 39,- |
| 200g | Gekochte Kartoffeln mit Butter | 31,- |
| 4pc | Hausgemachte Kartoffel | 39,- |
| 150g | Reis | 29,- |
| 150g | Tomatensalat mit Zwiebeln | 35,- |
| 150g | Gurkensalat | 35,- |
| 1pc | Gebäck | 6,- |

SAUCEN

- | | | |
|---------------|------------------|------|
| Warm: | | |
| 0,15l | Pfeffersauce | 40,- |
| 0,15l | Pilzsauce | 40,- |
| 0,15l | Dijonsauce | 30,- |
| 0,15l | Cranberry | 35,- |
| Kälte: | | |
| 50g | Ketchup | 15,- |
| 50g | Remoulade | 15,- |
| 50g | Süßer Chilisauce | 15,- |

SNACKS

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 50. | 400g | Mährisches Brett
(Wurst, Geräuchertes, Käse, geräucherter Käse, Brot) | 159,- |
| 51. | 200g | Käsewürfel
(Edam und Edamer) | 72,- |
| 52. | 2pc | Toast mit pikanter Fleischmischung mit
(Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Chilli) | 72,- |
| 53. | 100g | Rindfleisch Tatar mit Knoblauchbrot
(Rindfleisch, Zwiebel, Gewürze, Worcester, Senf und Eigelb) | 220,- |