

# HOTEL CASCADE

## PŘEDKRMY – APPETIZERS - VORSPEISEN

50 g Carpaccio s parmazánovými hoblinami, rukolou a kapary Carpaccio with shaved Parmesan and capers Carpaccio mit Parmasanspäne, Rucola und Kapern Alergeny: 1 7   Energetická hodnota: 1225,8 kJ / bageta 1109 kJ	175 Kč
100 g Losos uzený studeným kouřem s trhaným salátkem a medovo-hořčičným dresinkem Homemade smoked salmon with salad and honey - mustard dressing Räucherlachs mit Blatsalat und Honig-Senf Dip Alergeny: 1 3 4 10   Energetická hodnota: 2068,9 kJ / bageta 1109 kJ	150 Kč
100 g Pečená mozzarella v parmské šunce, dip ze sušených rajčat a brusinek Roasted mozzarella in Prosciutto with dried tomatos, cranberry dip Gebratener Mozzarella in Parmaschinken mit getrockneten Tomaten und Preiselbeeren Dip Alergeny: 1 7   Energetická hodnota: 1964,5 kJ / bageta 1109 kJ	130 Kč
120 g Domácí kachní paštika, bageta Homemade duck pate, baguette Hausgemachte Entenpastete, Baguette Alergeny: 1 3 7 9   Energetická hodnota: 960,9 kJ / bageta 1109 kJ	95 Kč

## POLÉVKY – SOUPS – SUPPEN

0,3 l Silný kuřecí vývar s čerstvou zeleninou a domácími nudlemi Strong chicken stock with fresh vegetable and homemade noodles Hühner Kraftbouillon mit frische Gemüse und Hausnudeln Alergeny: 1 9   Energetická hodnota: 2413,2 kJ	40 Kč
0,3 l Domácí gulášová polévka Homemade beef goulash soup Hausgemachte Gulaschsuppe Alergeny: 1   Energetická hodnota: 1585,4 kJ	40 Kč

## SALÁTY – SALADS – SALATEN

350 g Capresse salát s rukolou Salad Caprese with rocket Caprese mit Rucola Alergeny: 1 7   Energetická hodnota: 1869,3 kJ / bageta 1109 kJ	115 Kč
350 g Caesar salát s kuřecím masem Traditional Caesar salad with chicken strips Caesar Salat mit Hühnerstreifen Alergeny: 1 3 4 10   Energetická hodnota: 3162,6 kJ	135 Kč
350 g Zahradní salát s grilovaným kuřecím masem a dipem ze zakysané smetany Fresh garden salad with grilled chicken breast and sour cream dip Garden Salad mit gegrillter Hähnchenbrust und Sauerrahm Dressing Alergeny: 1 7   Energetická hodnota: 1184,2 kJ / bageta 1109 kJ	135 Kč

## TĚSTOVINY - PASTA

- 350 g Těstoviny s lososem ve smetanové omáčce s čerstvým baby špenátem 155 Kč  
Pasta and salmon served with fresh baby spinach and cream sauce  
Pasta mit Lachs-Rahm-Sauce mit Spinat  
Alergeny: 1 3 4 7 | Energetická hodnota: 5431,2 kJ
- 350 g Aglio, Olio e peperoncino - olivový olej, papričky, česnek, parmezán 135 Kč  
Aglio, Olio e peperoncino - pasta with olive oil, hot peppers, garlic and Parmesan  
Aglio, Olio e peperoncino - mit Olivenöl, Chillischoten, Knoblauch, Parmesankäse  
Alergeny: 1 3 | Energetická hodnota: 3256,4 kJ / bageta 1109 kJ
- 350 g Těstoviny s restovanou zeleninou (lilek, cuketa, paprika), bazalkou a parmazánem 135 Kč  
Pasta with grilled vegetables (aubergine, courgette, peppers), basil and Parmesan  
Pasta mit gegrilltem Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika), Basilikum und Parmesankäse  
Alergeny: 1 3 | Energetická hodnota: 3540 kJ / bageta 1109 kJ

## HLAVNÍ CHODY – MAIN DISHES – HAUPTGERICHTE

- 200 g Pečené kuřecí prso v parmské šunce se šťouchaným bramborem a omáčkou z pečených rajčat 190 Kč  
Roasted chicken breast in Parma ham with mashed potatoes and roasted cherry tomato sauce  
Gebackene Hähnchenbrust in Parmaschinken mit Kartoffelpüree und Gebratene tomaten Sauce  
Alergeny: 7 9 | Energetická hodnota: 2913,9 kJ / brambor 580 kJ
- 200 g Kuřecí prsa na sušených švestkách s chřestem a kukuřičnou polentou 180 Kč  
Chicken breast with prunes, asparagus and corn polenta  
Hähnchenbrust mit Pflaumen, Spargel und Mais-Polenta  
Alergeny: 1 5 6 9 | Energetická hodnota: 3965,9 kJ
- 200 g Vepřová panenka s restovanou zeleninou a bramborovým konfitem 210 Kč  
Pork tenderloin with roasted vegetables and potato confit  
Schweinefilet mit gebratenem Gemüse und Kartoffel-Confit  
Alergeny: 1 9 | Energetická hodnota: 4234,2 kJ / br.komfit 662 kJ
- 150 g Pikantní nudličky z vepřové panenky a hovězí svíčkové se sázeným vejcem a hranolkami 245 Kč  
Spicy pork and beef tenderlion strips with fried egg and French fries  
Pikante Schweine nudeln und Rindfleisch nudeln mit Spiegelei und Pommes  
Alergeny: 1 3 5 6 8 9 | Energetická hodnota: 3577,1 kJ / hranolky 1702 kJ
- 340 g Konfitované kachní stehno s dušeným červeným zelím na červeném víně s domácím máslovým knedlíkem 195 Kč  
Confit duck thigh served with stewed cabbage and dumplings  
Confit von der Entenkeule mit Rotkohl mit Rotwein und Butter Knödel  
Alergeny: 1 3 7 9 | Energetická hodnota: 6510,1 kJ / knedlík 1310 kJ
- 200 g Pfeffer steak, bramborové dukáty 415 Kč  
Pepper steak with potato ducats  
Pfeffersteak, Kartoffeldukaten  
Alergeny: 1 9 | Energetická hodnota: 3292,1 kJ / br.dukáty 662 kJ
- 220 g Hovězí rib eye steak, opečené brambory s rozmarýnem a česnekem, pikantní BBQ dip 365 Kč  
Beef rib eye steak with roasted rosemary garlic potatoes, spicy BBQ dip  
Rib eye Steak rind mit Rosmarin Bratkartoffeln, pikante BBQ-dip  
Alergeny: 3 10 | Energetická hodnota: 2980 kJ / brambory 662 kJ

250 g Steak z vepřové krkovice s čerstvým křenem a opečeným chlebem 195 Kč  
Grilled pork with fresh horseradish and toast  
Gegrilltes Schweinefleisch mit frischem Meerrettich und Toast  
Alergeny: 1,3,5,9 | Energetická hodnota: 6046,9 kJ / chléb 1362 kJ

200 g Filet z lososa v sezamové krustě na grilované zelenině s krémovým balsamikem 295 Kč  
Roasted salmon fillet in sesame crust with grilled vegetable and creamy balsamico  
Lachsfilet mit Sesamkruste und Grillgemüse, Balsamico-Creme  
Alergeny: 1 4 11 | Energetická hodnota: 3268,2 kJ / bageta 1109 kJ

## ČESKÁ KLASIKA - CZECH SPECIALS – TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN

150 g Smažený vepřový řízek s máslovou bramborovou kaší a okurkovým salátkem 165 Kč  
se zakysanou smetanou a bylinkami  
Pork schnitzel served with creamy mash potatoes and cucumber salad with herbs and sour cream  
Schweineschnitzel mit Butter Kartoffelnbrei und Gurkensalat mit Kräutern und Sauerrahm  
Alergeny: 1 3 7 | Energetická hodnota: 4970,1 kJ / br.kaše 846 kJ

150 g Hovězí loupaná plec na smetaně s brusinkami a domácím žemlovým knedlíkem 170 Kč  
Beef stew in creamy sauce served with homemade dumplings and cranberries  
Ausgöleste gedünstete Rinders mit Rahmsauce und Semmelknödel  
Alergeny: 1 3 7 9 10 | Energetická hodnota: 8816 kJ / žeml.knedlík 3513,2 kJ

200 g Pečené kachní prso s bramborovými noky, restovanými s jablky a baby špenátem 180 Kč  
Confit duck breast and homemade potato gnocchi with fried apples and fresh baby spinach  
Gebratene Entenbrust, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Bratäpfeln und Spinat  
Alergeny: 1 3 9 | Energetická hodnota: 2479,4 kJ / br.noky 1310 kJ

100 g Smažený hermelín nebo sýr Gouda s vařeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou 135 Kč  
Breaded Camembert or Gouda cheese with new potatoes and homemade tartar sauce  
Panierter Käse ( Camembert oder Emental ) mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare  
Alergeny: 1 3 7 | Energetická hodnota: 5214,2 kJ / vař.brambory 580 kJ

## DEZERTY – DESSERTS – DEZERTEN

150 g Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou 60 Kč  
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
Alergeny: 1 3 8 | Energetická hodnota: 3028,5 kJ

100 g Čokoládové brownies s lesními plody a šlehačkou 70 Kč  
Chocolate brownies with forest fruit and cream  
Schockolade Brownies mit Waldbeeren und Sahne  
Alergeny: 1 3 8 7 | Energetická hodnota: 1576,1 kJ

100 g Cheesecake s karamellem zdobený šlehačkou 65 Kč  
Cheesecake with caramel and whipped cream  
Cheesecake mit Karamell und Sahne  
Alergeny: 1 3 7 | Energetická hodnota: 3371,9 kJ

SPECIÁLNÍ NABÍDKA – SPECIAL OFFER

100g Tatarák ze svíčkové na italský způsob s parmazánem, kapary a vejcem, domácí pečivo, česnek  
Italian style tartare with parmesan, capers and egg, homemade bread, garlic  
Tartar auf italienischen Stil mit Parmesan, Kapern und Ei, hausgemachtes Brot, Knoblauch  
235 Kč

Alergeny: 1,3,7,10 | Energetická hodnota: 2382,3 kJ / pečivo 1109 kJ

300g Jehněčí kolínko s bramborovou kaší z červené řepy  
Lamb shank with mashed potatoes beetroot  
Lammhaxe mit Rote-Bete-Kartoffel Brei  
375 Kč

Alergeny:1,3,7,9,10 | Energetická hodnota: 5525,2 kJ / br.kaše 846 kJ

350g Pfeffer Burger se slaninou a chedarem, smažené hranolky  
Pepper Burger with bacon and cheddar, French fries  
Pfeffer Burger mit Speck und Cheddar, Französisch frites  
185 Kč

Alergeny: 1,3,7,9,10 | Energetická hodnota: 6254,8 kJ / hranolky 2674 kJ

500g Pečená vepřová žebra v pikantní marinádě, pečená brambora, křenový dip  
Roasted pork ribs in spicy marinade, baked potato, horseradish dip  
Gebratene Schweinerippchen in der pikanten Marinade, Ofenkartoffel, Meerrettich Dip  
195 Kč

Alergeny: 1,3,7,10 | Energetická hodnota: 10821,6 kJ / brambora 580 kJ

---

---

---