

Si Küchen-Empfehlung

Super frisch und saisonal | Das Angebot erhalten Sie von unseren Service-Kollegen sowie an der Küchentafel

den kleinen Hunger

Vorweg oder für Starters & Snacks

Mediterrane Kl Oliven Parmesan	l <mark>einigkeiten</mark> Kirschtomaten Č	Öl l Brot		6,70
Klassische Klei Kräuterbutter Go	nigkeiten uda Radieschen	Brot		5,90
Westerwälder I Griebenschmalz F				6,50
	Cartoffeldressing nd Knoblauch-Croût			10,50
Club Sandwich Gebratene Hähnch	enbrust Spiegelei	Speck Salat To	mate Mayonaise	15,50
Ofenfrischer Fl	ammkuchen			
Speckwürfel 2	Zwiebeln Crèn	ne fraiche		13,50
	l kandierte Nü		ème	14,50

oder als Auftakt

Zum Sattessen Unsere Suppen

Kürbissuppe mit Kernöl und Süßko	urtoffelstroh	7,20
Große Portion zum Sattessen		9,50

Frisch und gesund — Salat & Co.

	Kleiner Beilagensalat		6,70
	Großer gemischter Salat Blattsalate Rohkost geröstete Kerne	Croûtons Balsamico-Dressing	11,60
VEGAN	Silicium Bowl Bulgur Avocado Süßkartoffel Rote	Bete Brunnenkresse Zupfsalat Humus	17,50
	Winter-Bowl		17,50

Kürbiswürfel | Quinoa | Grill-Birne | Feldsalat | marinierter Rosenkohl |

gelbe Möhren | Orangen-Joghurt-Sauce

Ergänzen Sie Salat oder Bowl mit einem Topping	
Streifen von der Poulardenbrust	7,40
Sautierte Garnelen Knoblauch	8,50
Gebackener Hirtenkäse mit Balsamico-Trauben	7,00
Schweinefiletspitzen mit Teriyaki-Sauce und Sesam	7,40
Gebackene Blumenkohl-Nuggets	5,40



großes Brunch-Buffet mit leckeren Frühstücksvariationen und warmen Speisen aus der Frontcooking-Theke (Reservierung unter 0 26 24/94 16 80)

Bestes vom Grill

Saftiges argentinisches Rumpsteak	29,90	
Gebratenes Lachs-Filet	24,90	
Rosa gebratenes Schweinefilet	23,00	
jeweils serviert mit Kräuterbutter, Rahmwirsing und Risolee-Kartoffeln		
Optional dazu Pfeffersauce Optional dazu Beilagensalat	Aufpreis 2,00 Aufpreis 6,70	
All unsere Steaks portionieren wir mit einem Rohgewicht von rund $200\mathrm{g}$.		
Wir servieren jedes Gericht medium gegrillt — die Rindersteaks auf Ihren Wunsch natürlich gerne auch englisch, medium rare, medium-well oder auch well-done.		

Hausgemachte Silicium-Burger

Immer lecker!

Si Wildschwei Pulled Pork vom W Preiselbeer-Dipp	/ildschwein geschn	norte Zwiebeln Spitzkohl Tomo	16,50 aten
Si Beef Burge		o I Ive Inc. I neel	15,90
Rindfleisch (220g)	Salat Iomate C	Gurke Käse Brioche-Brötchen	
Si Crispy Chic		urke rote Zwiebel Chilisauce	16,90
T G G G G G G G G G G G G G G G G G G G	ocola i folliato i oc	THO THOU EMISSION TELLINGUES	
Si Veggie Bur			14,90
Grill-Gemuse Kuc	ola i lomate i Gurk	ce rote Zwiebel Avocado Sen	tsauce

Als Beilage zu unseren Burgern empfehlen wir:

Steakhouse-Pommes mit Sourcream Dip	Aufpreis 4,20
Süßkartoffel-Pommes mit Dip	Aufpreis 4,60

Silicium-Specials

	sleber Berl		Kartoffel-Pastinak	an-Stamnf	24,50
Papp	ardelle mi	t Orangensauc	е		17,50
Kosen	koni i rarme	san i knusprigem t	Bacon (vegan mögli dazu ei		veinefilet 23,90
Filet Grillge	vom Loup emüse Ofen	de mer kürbis Zitrus-Crèn	me		25,60
	ci-Pfanne Spitzkohl	Babyspinat Cher	rytomaten geröste	ete Kürbiskerne	16,50
	Curry milch Gemü	se Kirschtomaten	grünes Curry R	eis Chapati-Brot	16,80
					Garnelen 25,00

Der krönende Abschluss

Süßes zum Dessert

	Nougat-Ravioli	auf Vanille-Tonkab	ohnen-Sauce i	mit Granata	pfeleis 8,50
	Winterliches Tir	ramisu mit Gewürzk	xirschen		8,50
B	Zweierlei Sorbe	et mit frischen Früch	nten		5,40
	Gemischter Eisb	oecher			3,70
	Frischer Obstsa	lat mit Naturjoghur	t oder Vanille	eis	5,40

dazu Streifen von der Poulardenbrust 24,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Schillerstraße 2-4 · 56203 Höhr-Grenzhausen · Telefon: 0 26 24/94 16 80 www.hotel-silicium.de