

UNSER TIPP

Si Küchen-Empfehlung

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

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Starters & Snacks

Mediterrane Kleinigkeiten Oliven Parmesan Kirschtomaten Öl Brot	6,70
Klassische Kleinigkeiten Kräuterbutter Gouda Radieschen Brot	5,90
Westerwälder Kleinigkeiten Griebenschmalz Radieschen Brot	6,50
Caesars Salat Römersalat Caesars Dressing Pinienkerne getrocknete Tomaten	10,50
Hauptang Portion – gern auch plus Toppings siehe unten	14,50
Club Sandwich Gebratene Hähnchenbrust Spiegelei Speck Salat Tomate Mayonaise	15,50
Ofenfrischer Flammkuchen Speckwürfel Zwiebeln Crème fraîche	13,50
Hackfleisch Champignons Tomatencreme	16,50

Zum Sattessen oder als Auftakt

Unsere Suppen

Bärlauch-Cappuccino mit Geflügelspieß	8,20
Große Portion zum Sattessen	9,90

Frisch und gesund – Salat & Co.

Kleiner Beilagensalat	6,70
Großer gemischter Salat Blattsalate Rohkost geröstete Kerne Croûtons Balsamico-Dressing	11,60
Silicium Bowl Bulgur Avocado Süßkartoffel Rote Bete Brunnenkresse Zupfsalat Humus	17,50
Frühlings-Bowl Gebratene Lachswürfel Kartoffel-Scheiben Spargel Babyspinat Erdbeeren Karottenraspel Kräuterdipp	19,50

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

Si Sonntagsbrunch

Immer sonntags von 11 bis 14 Uhr

29,50



großes Brunch-Bufferet 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	25,40
Rosa gebratenes Schweinefilet	23,50

Jeweils serviert mit Bärlauchbutter, Spargelgemüse und Risolee-Kartoffeln

Optional dazu Pfeffersauce	Aufpreis 2,00
Optional dazu Beilagensalat	Aufpreis 6,70

All unsere Steaks portionieren wir mit einem Rohgewicht von rund 200 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 Chili Cheese-Burger Rindfleisch (220g) Chili Cheese Sauce Jalapeno Salat Tomate Gurke Brioche-Brötchen	17,50
Si Beef Burger Rindfleisch (220g) Salat Tomate Gurke Käse Brioche-Brötchen	16,50
Si Crispy Chicken Burger Poulardenbrust Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Chilisauce	15,90
Si Veggie Burger Grill-Gemüse Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Avocado Senfsauce	14,90

Als Beilage zu unseren Burgern empfehlen wir:

Steakhouse-Pommes mit Sourcream Dip	Aufpreis 4,20
Süßkartoffel-Pommes mit Dip	Aufpreis 5,20

Silicium-Specials

Kalbs-Rahmgeschnetzeltes Morchelsauce Bandnudeln kleiner Salat	28,50
Geschmortes Lammragout Aprikose Gemüse Couscous Kräuterjoghurt	27,50
Kabeljau à la Bordelaise crémiges Kohlrabi-Ragout Knusper-Krokettchen	25,90
Zitronen-Spaghetti (vegetarisch) junge Erbsen Tomate Haloumi-Sticks	18,90



Thai-Curry Kokosmilch Gemüse Kirschtomaten grünes Curry Reis Chapati-Brot	16,80
dazu gebratene Garnelen	25,00
dazu Streifen von der Poulardenbrust	24,00

Der krönende Abschluss

Süßes zum Dessert

Panna cotta von der Tonkabohne mit Rhabarber-Mango Kompott	7,50
Erdbeer-Cheesecake mit Minzsahne	6,50
Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten	5,40
Gemischter Eisbecher (3 Bällchen)	6,60
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt oder Vanilleeis	5,40

Alle Preise in Euro

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Schillerstraße 2-4 · 56203 Höhr-Grenzhausen · Telefon: 0 26 24/94 16 80

www.hotel-silicium.de

Allergien, Unverträglichkeiten und sonstige Wünsche berücksichtigen wir - soweit möglich - natürlich gerne, bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche aber rechtzeitig bei der Bestellung mit. Vielen Dank!