

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

Zum Sattessen oder als Auftakt

Unsere Suppen

Cappuccino von der Tomate mit Garnelenspieß	8,20
Große Portion zum Sattessen	9,90

Frisch und gesund – Salat & Co.

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

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
Gebrautes Lachs-Filet	25,40
Rosa gebratenes Schweinefilet	23,50

Jeweils serviert mit Senf-Butter, Ratatouille-Gemüse 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	17,50
Rindfleisch (220g) Chili Cheese Sauce Jalapeno Salat Tomate Gurke Brioche-Brötchen	
Si Beef Burger	16,50
Rindfleisch (220g) Salat Tomate Gurke Käse Brioche-Brötchen	
Si Crispy Chicken Burger	15,90
Poulardenbrust Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Chilisauce	
Si Veggie Burger	14,90
Grill-Gemüse Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Avocado Senfsauce	

Als Beilage zu unseren Burgern empfehlen wir:

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

Silicium-Specials

Gebrautes Kalbsschnitzel	28,90
Spitzpaprika-Gemüse Kartoffel-Pesto-Ragout	
Saltim bocca von der Hähnchenbrust	26,50
Sautierte Zuckerschoten Basilikum-Schaum Pfifferlings-Risotto	
Gegrillter Loup de mer	27,90
Orangen-Fenchel-Gemüse gebratene Kartoffelscheiben	
Zitronen-Spaghetti (vegetarisch)	18,90
junge Erbsen Tomate Haloumi-Sticks	

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

Der krönende Abschluss

Süßes zum Dessert

Tiramisu auf Mango-Kompott	7,50
Erdbeer-Cheesecake mit Rhabarber-Ragout	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!