

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	6,10
Klassische Kleinigkeiten Kräuterbutter Gouda Radieschen Brot	5,40
Westerwälder Kleinigkeiten Griebenschmalz Radieschen Brot	5,90
Pfifferlings-Quiche Limetten-Orangen-Crème fraîche	13,50
Club Sandwich Spezial Kalter Roastbeef-Aufschnitt Spiegelei Speck Gurken-Mayonaise	14,50
Ofenfrischer Flammkuchen Speckwürfel Zwiebeln Crème fraîche Fetakäse Trauben Ahornsirup	12,50 14,50

Zum Sattessen oder als Auftakt

Unsere Suppen

Getrüffelte Waldpilz-Crèmesuppe mit Grissinistange Große Portion zum Sattessen	7,20 8,80
--	--------------

Frisch und gesund – Salat & Co.

Kleiner Beilagensalat	6,10
Großer gemischter Salat Blattsalate Rohkost geröstete Kerne Croûtons Balsamico-Dressing	10,60
 Silicium Bowl Bulgur Avocado Süßkartoffel Rote Bete Brunnenkresse Zupfsalat Humus	16,10
Kürbis-Bowl Ofenkürbis Edamame Schalotten-Confit marinierter roter Reis Romanasalat Gemüsebällchen leichter Knoblauch-Joghurt-Dipp	16,50
Ergänzen Sie Salat oder Bowl mit einem Topping ...	
Streifen von der Poulardenbrust	6,70
Sautierte Garnelen Knoblauch	7,80
Sautierte Waldpilze	6,50
Schweinefiletspitzen mit Teriyaki-Sauce und Sesam	6,70

Si Sonntagsbrunch

Immer sonntags von 11 bis 14 Uhr

27,-



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	28,90
Gebratenes Lachs-Filet	22,50
Rosa gebratenes Schweinefilet	20,60

jeweils serviert mit Kräuterbutter, buntes Ofengemüse und Risolée-Kartoffeln

Optional dazu Pfeffersauce	Aufpreis 1,70
Optional dazu Beilagensalat	Aufpreis 6,10

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 Texmex-Burger Rindfleisch (220g) Kidneybohnen Mais Cheddar-Käse Tortillaecken	15,50
Si Pulled Pork Burger Pulled Pork Laugenknoten Eisbergsalat Tomaten Weißkraut Schmorzwiebeln	14,50
Si Beef Burger Rindfleisch (220g) Salat Tomate Gurke Käse Brioche-Brötchen	14,30
Si Chicken Burger Poulardenbrust Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Avocado Chilisauce	15,50
 Si Veggie Burger Grill-Gemüse Rucola Tomate Gurke rote Zwiebel Avocado Senfsauce	13,20

Als Beilage zu unseren Burgern empfehlen wir:

Steakhouse-Pommes mit Sourcream Dip	Aufpreis 3,90
Süßkartoffel-Pommes mit Dip	Aufpreis 4,20

Silicium-Specials

Tranchen von der Entenbrust Mango-Pfeffersauce Zuckerschoten Rote Beete-Gnocchi	21,50
Kürbis-Risotto Gebackener Blumenkohl Chorizo-Chip (auf Wunsch vegetarisch)	14,50
Knusprige Wirsingsrolle (vegetarisch) Rote Beete Pastinake Ratatouille	14,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet Krustentiersauce Erbsen-Karotten-Stampf Süßkartoffelecken	23,90
 Thai-Curry Kokosmilch Gemüse Kirschtomaten grünes Curry Reis Chapati-Brot	14,90
dazu gebratene Garnelen	21,90
dazu Streifen von der Poulardenbrust	18,90

Der krönende Abschluss

Süßes zum Dessert

Süßer Apfel-Flammkuchen mit Zimt&Zucker	8,30
Haselnuss-Muffin auf Birnenkompott und marmoriertem Schoko-Parfait	8,50
 Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten	5,40
Gemischter Eisbecher	3,70
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!