

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	
Feldsalat	8,90
Kartoffel-Dressing Speckwürfel Buttercroûtons	
Hauptgang Portion – gern auch plus unsere Toppings siehe unten	12,50
Rauchlachs-Tatar	11,90
Apfel Schnittlauch Wasabi-Brotsticks	
Ofenfrischer Flammkuchen	
Speckwürfel Zwiebeln Crème fraiche	13,50
Birne Gorgonzola Walnüsse	15,50

Zum Sattessen oder als Auftakt

Unsere Suppen

Karotten-Kokossüppchen mit Mandeln und Granatapfel-Kernen	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	
Herbst-Bowl	19,50
Ofen-Kürbis Edamame rotes Zwiebel-Confit schwarzer Reis Romana-Salat Falaffelbällchen leichter Knoblauch-Joghurt-Dipp	

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 Senf-Butter, herbstlichem 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 Mexican-Burger	17,50
Rindfleisch (220g) Chili Cheddar Mais Kidney-Bohnen Tortilla-Chips	
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

Kalbs-Rahm-Ragout	27,90
Gegrillter Blumenkohl Kartoffel-Erbsenpüree frische Kräuter	
Gebratene Entenbrust	27,50
Mango-Pfeffer-Sauce sautierter Spitzkohl Rote Bete Gnocchi	
Heilbutt-Filet	26,90
Krabben-Speck-Butter gebratene Pastinake Kürbistampf	
Papardelle in Erdnuss-Rahm (vegetarisch)	18,50
Broccoli Sprossen-Gemüse Edamame Cherrytomaten	
 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

Mascarpone-Crème mit Amaretto-Pflaumen und Schoko-Crossies	7,50
Crème brûlée mit Passionsfrucht	7,90
 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!