

Silbermühlen Menü

Sehr geehrter Gast

Die Küche des Waldhotels Silbermühle hat sich das Ziel gesetzt eine schnelle, originelle & leckere Speisekarte anzubieten.

Im Restaurant möchte ich Sie, mittags und abends, mit einer europäischen Qualitäts- Küche erfreuen, die delikat ist und gesunden Genuss beschert.

Bewusst versucht die Küche Menüs preiswert anzubieten, damit sich der weite Weg ins Silberbachtal, für etwas Besonderes, lohnt.

Ihr Küchen-Team Silbermühle

01 März 2017

Allergenkennzeichnung ist Pflicht & notwendig

Auf der Speisekarte muss die Verwendung bestimmter Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten haben gekennzeichnet zu sein.

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

- Gluten haltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.
- Krebstiere, Eier, Fische. Erdnüsse. Soja-bohnen Milch (einschließlich Laktose).
- Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queensland Nüsse.
- Sellerie, Senf. Sesamsamen. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kg oder Liter)
- Lupinen, Weichtiere. Kennzeichnung.

Sehr geehrter Gast

Die oben genannten Stoffe können alle mehr oder weniger in unseren Gerichten oder in Produkten mit denen wir unsere Speisen zubereiten enthalten sein.

Wenn Sie gegen einen der oben genannten Stoffe allergisch sind dürfen Sie keine Speisen von unserer Karte essen.

Sollten Sie trotzdem etwas zu Essen wünschen sind unsere Köche gern bereit, nach vorheriger Absprache oder wenn es der Betrieb zulässt, an Ihren Tisch zu kommen und Ihnen eine Speise vorzuschlagen, die Ihren persönlichen Bedürfnissen entspricht.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dies nicht immer möglich ist.

Wir sind uns der Ernsthaftigkeit und des gesundheitlichen Risikos allergischer Reaktionen bewusst und handeln deshalb entsprechend vorsichtig und verantwortungsvoll. Siehe Kartenanhang.

Vegetarisches" Menü

24,95 €

Starter

Tomatensuppe "Rustikal"

Tomaten mit Kräutern der Provence, vollreifer Geschmack von fruchtigen voll ausgereiften Tomaten

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

PASTA

"Gorgonzola"

Große Portion Farfalle bestäubt mit Parmesan mit Gorgonzola Stücken & Sauce & Spinat

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Vegetarisches" Menü

24,95 €

Starter

Tomatensuppe "Rustikal"

Tomaten mit Kräutern der Provence, vollreifer Geschmack von fruchtigen voll ausgereiften Tomaten

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

RISOTTO

"Wald-Pilze"

Das ultimativ zart cremige, mit Hartkäse verfeinerte Risotto, dazu Waldpilze & Grillgemüse

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Apfel Tarte

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Silberbach" Menü

24,95 €

Starter

Steinpilz Sahne Creme

Steinpilz Creme verfeinert mit Walnüssen, roten Pfeffer, Knoblauch Sahne & Steinpilzwürfeln ergeben den einzigartigen Waldgeschmack

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

FORELLE MÜLLERIN

Forelle gebraten mit frischen Möhren, Spinat & Butter auf
Kartoffel Püree

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im
Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze

Einzel-Preis 6,80 €

"Varus" Menü

24,95 €

Starter

Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen

Einzel-Preis 7,80 €

Hauptgang

LACHS FILET

Lachs auf der Haut gebraten mit fruchtigem Tomaten-Oliven-Gemüse, Limonen-Hollandaise, gelber Safran Basmati Reis

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Sorbet

Mango oder Beeren- Sorbet mit Preiselbeeren
Blaubeeren & Zitronen Sahne

Einzel-Preis 6,80 €

"Fischer" Menü

26,95 €

Starter

Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 9,80 €

Hauptgang

SEETEUFEL

Seeteufel & Schrimp angerichtet auf Paprika Fenchel Gemüse mit
Basmati Reis und Limonen Hollandaise

Einzel-Preis 19,80 €

Dessert

Schokoladen Küchlein

mit warmen, flüssigen und Kern mit einer Kugel zart
schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Nordsee" Menü

nur für 2 Personen **36,95 € p.P.**

Starter

Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 9,80 €

Hauptgang

STEINBUTT

in Walnuss-Butter, Risotto, Spinat & Scampi

Einzel-Preis 29,80 €p.P

Dessert

Apfel Tarte

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Residenz" Menü

24,95 €

Starter

Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 9,80 €

Hauptgang

ZARTE FILET
MEDAILLONS

Filet vom jungen Schwein & cremigem Kartoffel Gratin

Champignon-Sahne-Ragout mit leichter Pfeffer Note

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im
Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze

Einzel-Preis 6,80 €

"Senatoren" Menü

29,95 €

Starter

Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 9,80 €

Hauptgang

RIB EYE o FILET

Rindersteak bester Qualität, saftig rosa, Brombeeren

Zwiebelgemüse & Salat dünne Pommes frites & Sauce Béarnaise

Einzel-Preis 22,80 €

Dessert

Sorbet

Mango oder Beeren- Sorbet mit Preiselbeeren

Blaubeeren & Zitronen Sahne

Einzel-Preis 6,80 €

Surf & Turf

29,95 €

Starter

Steinpilz Sahne Creme

Steinpilz-Creme verfeinert mit Walnüssen, roten Pfeffer, Knoblauch
Sahne & Steinpilzwürfeln ergibt den einzigartigen Waldgeschmack

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

RIB EYE oder FILET

Steak 200-220g Rohgewicht, TIGER PRAWN, Erbsen-Minz-Püree
(Erbsen & frische Minze in Kombination) dazu dünne Knusper-

Pommes -Fritte

Einzel-Preis 26,80 €

Dessert

Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Weidegut" Menü

24,95 €

Starter

Tomatensuppe "Rustikal"

Tomaten mit Kräutern der Provence, Vollreifer Geschmack aus fruchtigen in der Sonne gereiften Tomaten

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

ENTE

Krosse Land Ente in Orangensauce, Semmelknödel, Apfel Rotkraut, Zimtschmelze

Einzel-Preis 18,80 €

Dessert

Apfel Tarte

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Velmerstot" Menü

24,95 €

Starter

Arabische Kafir Limonen Creme

Arabische Gewürze, Ingwer Kafir Limone und Zitronen Gras ergeben den einzigartigen Geschmack

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

OCHSEN BACKEN

Ochsenbacken in Portweinsauce mit geschmorten Wurzelgemüse & Serviettenknödeln

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze

Einzel-Preis 6,80 €

"Asia" Menü

22,95 €

Starter

Tom Yam

Asien - scharfe Zitronen-Gras-Suppe mit Pilzen, Hühnchen, Ingwer & asiatischem Gemüse

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

HÄHNCHEN

GESCHETZELTES

in pikanter grüner Avocado - Limette - Curry - Sesam - Mango - Shitake - Ajvar- Sauce mit Safran Reis & Koriander

Einzel-Preis 15,80 €

Dessert

Sorbet

Mango oder Beeren- Sorbet mit Preiselbeeren
Blaubeeren & Zitronen Sahne

Einzel-Preis 6,80 €

"Landherren" Menü

22,95 €

Starter

Tom Yam

Asien - scharfe Zitronen-Gras-Suppe mit Pilzen, Hühnchen, Ingwer & asiatischem Gemüse

Einzel-Preis 6,80 €

Hauptgang

MAIS-POULARDE

Maishähnchenbrust am Knochen gefüllt mit Mangold & herzhaften Bavaria Blue, in feinen Limonen- Sahnesauce auf Basmati Reis

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

"Bauernhof" Menü

24,95 €

Starter

Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 9,80 €

Hauptgang

RINDER ROULADE

Große 300 g Rinderroulade klassisch mit Wurzelgemüse, Essiggurken, Zwiebeln, Senf & Bauchspeck Servietten Knödeln

Einzel-Preis 17,80 €

Dessert

Apfel Tarte

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis

Einzel-Preis 6,80 €

Pasta

Farfalle kleine Portion

No 1

Pasta Sauce "Safran-Garnele"

mit Kokosmilch und Limone

Einzel-Preis 11,90 €

No 2 **Vegetarisch**

Pasta Sauce "Gorgonzola"

mit Basilikumpesto verfeinert

Einzel-Preis 11,90 €

No 3

Pasta Sauce "Bolognaise"

aus reinem Rindfleisch mit Gemüse Brunoise

Einzel-Preis 9,90 €

Salat

Frische Blatt Salate & Gemüse

No 1 **Vegetarisch**

Großer gemischter Salat

Verschiedene Salate & Gemüse mit Dressing

Einzel-Preis 9,90 €

No 2

Salat mit Puten-Brust-Streifen

Verschiedene Salate & Gemüse mit Dressing getoppt mit einer Portion würzig, leicht scharf gebratener Puten Brust Streifen

Einzel-Preis 11,90 €

No 3

Salat mit Räucherlachs

Verschiedene Salate & Gemüse mit Dressing getoppt mit einer Portion mild geräucherten norwegischen Lachs

Einzel-Preis 11,90 €

dazu Baguette oder Ciabatta

"Flammkuchen"

*die hauchdünnen knusprigen mit
Kräutern, Crème fraîche,
Kirschtomaten*

No 1

"Klassisch"

mit Tiroler Speck & Zwiebeln
Einzel-Preis 9,90 €

No 2 **Vegetarisch**

Mozzarella, Tomate, Rucola

belegt mit Mozzarella, Tomate, Rucola
Einzel-Preis 11,90 €

No 3

Räucher-Lachs, Spinat, Gorgonzola

belegt mit Spinat & Räucher-Lachs & Gorgonzola
Einzel-Preis 14,90

WEISSWEIN

Guldentaler Schloßkapelle

Riesling Spätlese trocken, Weißwein 2015

Herkunft: Deutschland Anbaugebiet: Nahe Geschmack: trocken
18,90 €

ROTWEIN

Cepa Lebrél Rioja **DOCa Joven**, Rotwein 2016

Herkunft: Spanien Anbaugebiet: Rioja

Berliner Wine Trophy Geschmack: trocken
18,90 €

SCHAUMWEIN

Pignoletto Reno **DOC, Schaumwein**

Herkunft: Italienn Anbaugebiet: Emilia-Romagna
Geschmack: **brut**
18,90 €

