

# **Mahlzeit Hohenlohe**

Regional genießen

**Motto: Lamm**



**Im Aktionsmonat April 2022 werden folgende Gerichte angeboten:**

## **Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:**

- Geschmorte Lammkeule und -schulter an Lembergersoße, Wurzelgemüse, breite Hohenloher Nudeln
- Mediterran gebratene Lammkoteletts an dicken Bohnen, Bärlauch-Kartoffelpüree

## **Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:**

- Lammterrine mit schwarzem Knoblauch, rotem Pesto, marinierten Wildkräutern und hausgebackenem Dinkelbaguette
- Lammcurry mit Ägyptischer- und Apfelminze, Einkornrisotto und Salat
- Würziges Lamm in Kartoffel-Bärlauchtaschen an leicht scharfem Schwarzen-Bohnenragout

## **Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:**

- Unser Lamm Burger – Lammfleisch Patty, Schafskäse, Speckscheibe und Aprikosen-Chutney
- Zarte Lammlieber mit Zwiebel- und Apfelingen, hausgemachte Bärlauch-Dinkel-Knöpfele
- Lamm-Hackfleischauflauf „Marokkanische Art“ mit weißen Bohnenkernen und Grünkernkruste

## **Gasthof Kocherbähnle, Gaildorf-Unterrot:**

- Lammschulter gefüllt mit Dinkel und Emmer, dazu Rosmarinkartoffeln und Salate
- Lammkeule rosa gebraten, Kräutersauce, überbackene Kartoffelscheiben und feines Gemüse

## **Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:**

- Zarter Lammrücken in der Bärlauchkruste mit hausgemachten Spätzle
- Lamm-Hacksteak auf Kartoffelpüree und Rübengemüse

## **Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:**

- Lammkoteletts gratiniert mit feiner Kräuterkruste dazu grüne Bohnen und krosse Bratkartoffeln
- „Lells Lammtopf“ – Feines Lammragout mit Karotten und Zwiebeln dazu hausgemachte Semmelknödel