

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Kaninchen



Im Aktionsmonat Juli 2022 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Geschmorte Kaninchenkeule „Andalusischer Art“ mit Paprika, Tomate und Oliven, kleine Kartoffeln
- Gefüllter Kaninchenrücken mit sautierten Bio-Kräuterseitlingen, gebratene Serviettenknödel

Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:

- Hausgemachte Kaninchenterrine mit Erdbeerrelish, Kräutersalat und hausgebackenem Dinkelbaguette
- Kaninchenessenz mit Liebstöckel aromatisiert und Dinkelflädle
- Bio-Kaninchen im Strudelteigpäckle auf Wildkräutersenfsoße mit hausgemachten Herzoginkartoffeln und Salat

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Bunte Sommersalate mit feiner Kaninchenleber und Himbeeren
- Gefüllte Kaninchenkeule, Biersenmarinade auf Grillgemüse mit Kartoffelrösti
- Kaninchenfilet im Speckmantel, „Specht's“-Dinkelnudeln, Pilzrahmsauce mit Hofburks Shiitakepilzen und Kräuterseitlingen
- Kaninchen-Burger, Salatblatt, Aprikosen-Chutney, Speck, Frischkäse-Honig-Dip

Gasthof Kocherbähnle, Gaildorf-Unterrot:

- Geschmorte Hohenloher Kaninchenkeule, Rahmsauce, Semmelknödel und bunter Salatteller
- Hohenloher Kaninchenrückenfilet an Linsenrahmsauce, Spätzle und bunter Salatteller

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Kaninchenrollbraten gefüllt auf Kräuternudeln und Sommergemüse
- Cordon Bleu von der Kaninchenkeule dazu Bratkartoffeln und Salat

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Kaninchenkeule in feiner Zwiebel-Rahmsoße dazu Spätzle
- „Puszta Spiess“ vom Kaninchen mit pikanter Soße und Rösti
- Geschmorter Kaninchenbraten mit Hohenloher Speck dazu Spätzle
- Sommerlicher Salatteller mit knusprigen Kaninchenstreifen