

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Linsengerichte



Zum Mitnehmen

werden im Aktionsmonat Februar 2021 folgende Gerichte angeboten:

– bitte vorbestellen –

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen (ab 15.02.2021):

- Porchetta (mit Linsen gefüllter Schweinebauch) auf Linsenpüree und glasierten Möhrchen
- Forchtenberger Dinkelspaghetti mit Gemüse-Linsen-Bolognese

Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:

- Linsen-Karotten-Terrine an Wintersalat mit Rote Bete
- Linsencurry mit Eschenauer Backpflaumen, getrockneten Aprikosen und Polentanocken
- Lamm-Linsen-Schmortopf abgerundet mit schwarzem Knoblauch dazu Herzoginkartoffeln aus Blauer Anneliese

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Winterliche Räuberlinsen- Suppe mit Wurzelgemüse- und Kartoffelwürfelchen (warm oder kalt im Glas)
- Warme, geräucherte Tauber-Forelle, Preiselbeermeerrettich und feiner Räuber-Linsensalat auf Blattsalaten
- Grünkern-Linsen-Burger mit Sauerrahmdip

Gasthof Kocherbähnle, Gaildorf-Unterrot:

- 2 St. Unterroter Puy-Linsenküchle auf Kräutersauce mit Kroketten und buntem Salatteller
- 1 Paar Saitenwürste mit Unterroter Linsen und Spätzle

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle
- Flädle gefüllt mit Linsen-Karottenragout mit Geifertshofener Käse überbacken

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Dinkelspaghetti mit Linsen-Bolognese
- Linsen mit Spätzle und Saiten oder geräuchertem Bauch