

# *Mahlzeit Hohenlohe*

Regional genießen

**Motto: Aus heimischen Gewässern**



## *Zur Abholung*

**werden im Aktionsmonat April 2021 folgende Gerichte angeboten:**

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

- Geräuchertes Hohenloher Forellenfilet mit Karottentagliatelle, Sahnemeerrettich und Brot
- Gebratene Lachsforelle auf Perlgraupen-Risotto, dazu Rieslingsauce
- Forellenfilet im Pergamentpapier mit frischen Kräutern gegart, dazu Kartoffeln

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

- Geräuchertes Forellenmousse, Kartoffelsalat mit Fenchel, Radieschen und wildem Löwenzahn
- Gebratenes Talheimer Forellenfilet auf buntem Linsengemüse mit Wildkräutern aus dem Bühlertal, dazu Kartoffelsoufflé
- Zweierlei vom fränkischen Bio-Karpfen aus Spargelragout mit Bacat-Einkornrisotto

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

- Zarte Karpfennuggets mit Bärlauchdip und buntem Salat
- Forellenmousse und Spargel im Flädle mit Sauce Hollandaise
- Lauwarme geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich und buntem Salat
- Halber fränkischer Karpfen paniert mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

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

- Gebratenes Kochertäler Forellenfilet mit Kräutern, Kartoffeln und buntem Salat
- Gebratenes Kochertäler Lachsforellenfilet mit Bärlauchsauce, feinen Nudeln und Salat

### **Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt (Abholung nur auf Vorbestellung):**

- Gebratenes Forellenfilet mit Bärlauchkartoffeln
- Burger von der Lachsforelle mit Kräuerdip und frischen Frühlingssalaten

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

- Geräuchertes Ingelfinger-Lachsforellenfilet mit Gitterkartoffeln und Sahnemeerrettich
- „Müllerin“, ganze gebratene Ingelfinger Forelle mit Kartoffeln
- Gebratenes Ingelfinger-Lachsforellenfilet unter Kräuterkruste mit Butterkartoffeln