

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Kaninchen



Im Aktionsmonat April 2024 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Kaninchenkeule mit Paprikasauce, Nudeln
- Kaninchenfilet im Speckmantel mit Fondantkartoffeln und Erbsenpüree
- Kanincheneintopf mit weißer Pilzsauce, Kartoffelknödel

Hotel Restaurant Bürgerstüble, Pfedelbach:

- Frühlingsalat, Blattsalate mit Kaninchenrücken, gebratener Schafskäse und Wachtelei an Bärlauchdressing
- Kaninchenrollbraten mit Schafskäse-Bärlauch-Füllung auf Dinkelnudeln
- Stifado von Kaninchenkeule in einer Rotwein-Zwiebelsoße an Kräuterkartoffeln

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Großer bunter Salatteller mit Kaninchenleber und Apfelscheiben
- Gefüllte Kaninchenkeule mit Biersenfmarinade auf Grillgemüse mit Kartoffelrösti
- Kaninchenfilet im Speckmantel „Specht’s“ Dinkel-Nudeln, Mostsöße, Kirschtomaten und Hofburks Shiitakepilze und Kräuterseitlinge
- Kaninchen Burger, Salatblatt, Aprikosen-Chutney, Speck, Frischkäse-Honig-Dip

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Kichererbsencurry mit Kaninchenstreifen
- Kaninchengeschnetzeltes im Nudelnest mit Bärlauchpesto dazu Salat
- Cordon bleu von der Kaninchenkeule dazu Bratkartoffeln und Salat

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Sommerlicher Salatteller in Himbeerdressing mit knusprigen Kaninchenstreifen
- Puszta-Spieß vom Kaninchen an Zwiebel-Paprika-Soße mit feinem Kartoffelrösti
- Gebackene Kaninchenkeule in feiner Zwiebel-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle
- Geschmorter Kaninchenbraten mit Hohenloher Speck gefüllt und frischen Nudeln
- Kaninchenschnitzel in der Knusperpanade mit Preiselbeeren, gebratenem Speck und hausgemachten Bratkartoffeln