

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Hülsenfrüchte



Im Aktionsmonat Februar 2024 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Gedünstete Hohenloher Lachsforelle, Balsamico-Linsengemüse, dazu Salzkartoffeln
- Schwäbisches Linsengericht mit Saiten und Speck, dazu hausgemachte Spätzle
- Dinkelspaghetti mit Linsenbolognese
- Kirchererbsencurry mit Kartoffeln

Hotel Restaurant Bürgerstüble, Pfedelbach:

- Mainhardter Räuberlinsen mit Spätzle, Saiten und Speck
- Linsenbratlinge von Mainhardter Räuberlinsen auf Rote Bete-Gemüse
- Hohenloher Falafel (Kichererbsenbällchen) an winterlichem Gemüse
- Kichererbsen-Schokotorte an Vanillespiegel und Sahne

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Winterliche Räuberlinsensuppe mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfelchen
- Taubertaler Grünkernküchle mit schwarzen Lenkerstettener Kichererbsen, Kartoffelsalat, Salatteller und Sauerrahmdip
- Lauwarme, geräucherte Tauberforelle, Preiselbeermeerrettich, Mainhardter Räuberlinsensalat und Ackersalat

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

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

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Bunte Salatbowl mit Falafelbällchen und Sauerrahmdressing
- Kichererbsencurry mit feinen Nudeln
- Kichererbsen-Linsen-Eintopf mit rustikalem Brot
- Linsenbolognese mit Hartkäsespänen auf Hohenloher Spaghetti
- Linsen-Spätzle-Saiten
- Hohenloher Linsen mit hausgemachten Spätzle und geräuchertem Schweinebauch