

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Kürbis und Apfel



Im Aktionsmonat Oktober 2024 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kernen und Croutons
- Regionaler Rehrücken- und Filet in Wacholderrahmsauce mit Kürbis-Chutney, Kürbiskern-Rösti, bunter Salatteller
- Vegetarische selbstgemachte Kürbislasagne mit Salatbukett
- Selbstgemachtes Kürbissorbet mit Kürbiskernkrokant

Hotel Restaurant Bürgerstüble, Pfedelbach:

- Kürbis-Käse-Spätzle mit Geifertshofer Käse, Zwiebel-Kürbisstroh und Salat
- Tafelspitz vom Limpurger Rind, Meerrettichsoße, süßsaurem Kürbis und Kartoffeln
- Rehrücken auf Honig-Apfelsoße, Rotkohl und Schupfnudeln
- Apfeltarte mit Bratapfeleis vom Schafshof Jauernik

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Kürbiscremesuppe mit Reichels Kürbiskernen und Kürbisöl
- Brettheimer Lammkoteletts, Kräuterbutter mit Kürbis-Kartoffelpüree
- Kalbsrückensteak mit Mostsöble, Apfel- und Kürbiswürfeln auf Kartoffelrösti
- Süßer Auflauf mit Äpfeln und Rosinen dazu Vanillesauce

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und eigenem Öl
- Hausgemachte Kürbisspätzle mit Pilz- Kräuter- Soße
- Kürbis- Zwiebelragout mit hausgemachten Semmelknödeln
- Paniertes Kürbisschnitzel mit Kräutersoße und feinen Nudeln
- Rumpsteak mit Apfel- Kürbisdip und feinen Bratkartoffeln
- Apfelpfannkuchen mit feinen karamellisierten Apfelspalten
- Gebackene Apfelringe mit hausgemachter Vanillesoße