

# Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

**Motto: Fisch aus heimischen Gewässern**



**Im Aktionsmonat Juli 2024 werden folgende Gerichte angeboten:**

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

- Ratatouille Salat mit selbstgemachten Fisch-Ravioli
- Gefüllte Forellenröllchen im Lauchblatt, Rieslingsauce, Fenchelgemüse, Kartoffelsouflée
- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Tomaten-Blattspinat-Gemüse, Salzkartoffeln

## **Hotel Restaurant Bürgerstüble, Pfedelbach:**

- Hausgebeizter Brettacher Saibling auf Räuberlinsensalat
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Schmorgurken und Kartoffeln

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

- Lauwarm geräuchertes Lachsforellenfilet
- Gefülltes Kräuterflädle mit Spinat und Forellenmousse mit Sauce Hollandaise
- Gebratene Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln

## **Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:**

- Sahnesuppe von Saibling und Forelle mit geräuchertem Filetstückchen
- Regenforelle blau mit Salzkartoffeln und Blattsalat
- Regenbogenforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat
- Saiblingfilet in Walnußbutter gebraten Salzkartoffeln und Blattsalat
- Saiblingfilet mit Tomaten-Basilikum und Käse überbacken Hausgemachte Nudeln und Zucchini Gemüse

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

- Geräuchertes Lachsforellenfilet an Sahnemeerrettich mit Gitterkartoffeln
- Backfisch; Paniertes Lachsforellenfilet mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
- Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Kräuterkruste mit Butterkartoffeln
- Forellenfilet auf der Haut gebraten mit Kräutersahnesoße und Bandnudeln
- Ganze Hohenloher Forelle „Müllerin Art“ mit Kräuterkartoffeln