

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Ebira, Grumbira und Kürbis



Im Aktionsmonat Oktober 2020 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Vegetarisches Schlemmerbrot mit Kürbismayonnaise, Schafskäse und Kartoffeln
- Schweinelende mit Kürbispüree und Dauphine-Kartoffeln
- Nudeln in Salbeibutter geschwenkt, dazu Kürbisgemüse

Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:

- Bunte Kartoffelterrinen an gegrillten Beten
- Mit Kräutern und Bio-Schafskäse gefüllte Kürbistaschen auf Tomaten-Mangold-Gemüse (vegetarisch)
- Gedämpfter süßer Kartoffelstrudel an süßer Basilikumsoße mit hausgemachtem Aubergineneis

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Bunter Herbstsalat mit Apfelspalten, gebratenen Kürbismaultäschle und Reichels Hohenloher Kürbiskernöl
- Herbstschmaus; zwei Schweinemedallions, mit Apfel und Kürbiswürfeln auf Kartoffelrösti mit Geifertshöfer Käse überbacken, Speckscheibe
- Bierkutscherpfanne; Röstkartoffeln; Zwiebelringe, ger. Bratwurst mit Apfel-Kürbiskompott

Gasthof Kocherbähnle, Gaildorf-Unterrot:

- Großer Salatteller mit Blattsalaten in Kürbiskernöl -Dressing, dazu Kochertäler Lachsforellenfilet, Brot
- Paniertes Schweineschnitzel in Kräuterkruste mit Kräuterbutter auf Kürbisgemüse und überbackene Kartoffelscheiben
- Kürbiskernöl-Halbgefrorenes auf Apfelkompott, Sahne

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Gärtner-Pfännle; Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Zucchini-Tomaten-Ratatouille
- Rindsroulade pikant gefüllt auf marmorierten Kartoffelpüree

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Mariniertes Holzfällersteak vom Hohenloher Schwein mit Kartoffel-Kürbis-Gratin
- Kartoffel-Kürbis-Gratin mit buntem Salat (vegetarisch)