

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Kaninchen



Im Aktionsmonat Juli 2020 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Kaninchenrollbraten gefüllt mit Pilzen, Wurzelgemüse und Bandnudeln
- Kaninchenragout in Zwiebel-Senfsauce und Kamuttalern

Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:

- Kaninchenterrine
an hausgemachter kalter leicht scharfer Tomaten-Gewürz-Soße
und gegrillten Kirschtomaten mit hausgebackenem Dinkelbrot
- Kaninchenessenz
mit hausgemachten getrüffelten Kaninchen-Nudel-Täschchen

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Bunte Sommersalate mit feiner Kaninchenleber und Himbeeren
- Gefüllte Kaninchenkeule, Gartenkräuter-Senfmarinade
auf Grillgemüse mit Kartoffelrösti
- „Kaninchen im Grünen“
Frikassee mit Erbsen, Bohnen, Grünspargel, Champignons
dazu Spechts Dinkelnudeln

Gasthof Kocherbähle, Gaildorf-Unterrot:

- Geschmorte Hohenloher Kaninchenkeule,
Rahmsoße, Semmelknödel und bunter Salatteller
- Hohenloher Kaninchenrückenfilet an Linsenrahmsoße,
Spätzle und bunter Salatteller

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Kaninchenroulade gefüllt auf Kartoffelpüree und Sommergemüse
- Kaninchenragout in weißer Sahnesauce im Kräuternudelnest dazu Blattsalat
- Cordon bleu von der Kaninchenkeule dazu Bratkartoffeln

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Kaninchenkeule in feiner Zwiebel- Rahmsauce dazu Spätzle
- Kaninchenragout in Weißweinsauce mit Kräutern dazu Semmelknödel