

# Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

**Motto: Aus Hohenlohes Gewässern**

Regionaler Fisch kommt auf den Tisch



**Im Aktionsmonat Juli 2019 werden folgende Gerichte angeboten:**

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

- Forellenfilet auf Apfel-Lauchgemüse und Schlosskartoffeln
- Lachsforellenfilet auf Blattspinat, Weißweinsauce, Regionale Bandnudeln
- Dessert: Johannisbeertartelette mit Himbeersorbet

## **Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:**

- Vorspeise: Zweifarbige Forellenterrine mit Aprikosensensenschmand, gegrillten Kirschtomaten und hausgebackenem Dinkelbaguette
- Hauptspeise: Thalheimer Forellenfilet im Zucchini-mantel auf Weißem Melisse-Tomaten-Sud mit hausgemachten Dinkel-Eier-Nudeln

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

- Forellenmousse im Flädle auf sommerlichen Blattsalaten mit Blumenstocks Erd- und Himbeeren
- Forellen-Hacksteak mit Sauerrahm-Dilldip, Kartoffel-Gurkensalat
- Lauwarme geräucherte Forelle, Toast und Preiselbeermeerrettich, bunter Salatteller
- Gebratene Forelle „Müllerin-Art“ mit Petersilienkartoffeln

## **Gasthof Kocherbähne, Gaildorf-Unterrot:**

- Großer Salatteller mit gebratenen Kochertäler, Forellenfilet, Brot
- Kochertäler Forellenfilet in Salbeibutter gebraten, Kartoffeln und Salate
- Kochertäler Lachsforellenfilet gebraten auf Kräutersoße, feine Nudeln und Salate

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

- Forellenfilet gebraten auf Kräuterpestonudeln dazu Salat
- Filet vom Saibling in Walnußbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salat
- Zanderfilet auf jungem Blattspinat, Butterkartoffeln
- Roulade von Forelle, Saibling und Zander im Nudelnest mit Salat

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

- Cremesuppe von der Lachsforelle mit Dillsahne
- Geräuchertes Lachsforellenfilet an Gitterkartoffeln mit Sahnemeerrettich
- Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Kräuterkruste, dazu Butterkartoffeln

**Alle Gerichte unter: [www.mahlzeit-hohenlohe.de](http://www.mahlzeit-hohenlohe.de)**