

Mahlzeit Hohenlohe

Regional genießen

Motto: Linsen



Im Aktionsmonat Februar 2020 werden folgende Gerichte angeboten:

Die Krone am Fluss, Forchtenberg-Sindringen:

- Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce, dazu Zucchini-Linsen- Taler
- Spaghetti mit Gemüse-Linsen-Bolognese
- Norwegischer Winterkabeljau „Skrei“ auf regionalem Linsenrisotto, Kartoffeln
- Asiatische Linsentarte mit Baiser-Haube, Joghurteis

Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau:

- Bunt, süßsaurer Gemüseragout mit Linsenpfannkuchen
- Würzigscharf gewürzte Hähnchenflügel an Linsen-Lauch-Curry mit Gelbmehlweizenknocken
- Hausgemachte Dinkelnudelbonbons mit Forellen-Linsen-Füllung auf Schnittlauchsoße mit Salaten

Hotel Gasthof Lamm, Rot am See:

- Winterliche Räuber-LinsenSUPPE mit Wurzelgemüse - und Kartoffelwürfelchen oder geräucherter Bratwurst und Schinkenspeckwürfelchen
- Lauwarme, geräucherte Tauber-Forelle, Preiselbeermeerrettich, feiner Räuber-Linsensalat, Toast
- Rustikales Omelett mit Räuberlinsen, Schinkenstreifen, Walnüssen, Geifertshöfer Dorfkäse

Gasthof Kocherbähle, Gaildorf-Unterrot:

- Rehkraftbrühe mit Wildmaultäschle und Linsen
- Wildmaultäschle gebraten mit Pilzen, Preiselbeere auf Unterroter Linsensalat
- Unterroter Puy-Linsenküchle auf Kräutersauce mit feinem Gemüse und Salatteller
- Rosa gebratene Rehkeule auf Linsengemüse mit Pilzen, Preiselbeere und Spätzle

Hotel Café Restaurant Schoch, Mainhardt:

- Kraftbrühe mit Linsenflädle
- Forellenfilet gebraten auf Linsen-Petersilienwurzelragout
- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle
- Schweinelendchen mit Rotweinsauce Scheiben vom Schwarzbrotknödel mit Linsengemüse

Hotel Landgasthof Lell, Künzelsau-Belsenberg:

- Linsensalat mit Schinken und Ei
- Schweinerückensteak mit Baked Beans (Linsen in Tomatensauce) und Wedges
- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle oder Speck
- Lells Wildbratwurst mit „Stracciatella- Püree“ (Kartoffelpüree mit Linsen)