



GASTHAUS GOLDENER STERN



Rappresentativa del territorio, la locanda Goldener Stern di Rohrbech ha, con la figura dello chef Stefan Fuss, l'esecutore ideale di nuove espressioni della tradizione, molto attento alle produzioni tipiche come l'asparago bianco, che qui viene coltivato su estensioni di oltre mille ettari. Non a caso Stefan è il cuoco di riferimento del Ministero dell'Agricoltura bavarese per la promozione dei prodotti locali, che contribuiscono all'esport verso l'Italia per oltre due miliardi di euro.

Influenzato, nella sua passione per la cucina, dalla mamma cuoca, Stefan entra molto presto a lavorare nel ristorante e con lui, ora, anche la

GASTHAUS GOLDENER STERN

Dorfstraße 1, 86316 Rohrbech
Germania
Tel. +49 8208 407 - Fax +49 8208 959089
www.gasthaus-goldenerstern.de



ALGOVIASVEVIABAVARESE



moglie e gli altri familiari.

Il suo contributo fresco e professionale (ha lavorato anche al Tantris di Monaco) qualifica in modo decisivo la proposta di questo ristorante, molto ben frequentato.

Da citare il suo *brasato bavarese*, le cui carni di allevamenti locali sono marinate per tre giorni nel vino rosso, assumendo sapore e morbidezza.

La sua cucina, definita "di campagna" per il largo impiego di materie prime dell'orto e del pollaio, ha in realtà formule espressive di indubbia eleganza, esteticamente armoniose, con accorti cromatismi e sapori equilibrati ad un prezzo medio di 40 euro per un menù degustazione.