

# Zur Würdigung der Kochkünste.

In Zusammenarbeit mit den Französischen Filmtagen zur Filmkomödie „Délicieux“ präsentiert Stern eine 4-Gänge-Schlemmertafel.



## 1. Vorspeisetafel

*Pulpo-Salat mit Kartoffel und Staudensellerie  
(Ostatlantik Oktopus / Golf von Biskaya)*

&

### „Caponata“

*(Klassiker der sizilianisch-arabischen Küche)  
Ein süß-herber Gemüse-Salat  
mit Auberginen, Sellerie, Pinienkerne, Rosinen ...*

&

### „Vitello Tonnato“

*(Eine Spezialität der piemontesischen Küche)  
Zartes Kalbsfleisch mit samtiger Thunfischsauce*

&

### Gepellte Paprika aus dem Backofen

*(rote Bio-Dickfleischpaprika / Sizilien)  
verfeinert mit Olivenöl und  
portugiesischem Flor de Sal*

## 2. Zwischengang

### „Tagliolini al Castelmagno“

*FrISChe Bandnudeln mit  
roher Kuhmilchkäse aus Piemont  
(FrIschpasta Manufaktur  
„Fontaneto“, Piemont)*



## 3. Hauptgang

*Bitte wählen Sie zwischen den Hauptspeisen*

### „Arista-Braten“

*Geschmorter Kalbs-Nacken nach  
toskanischer Art mit Kräutern gerollt*

-oder-

### Dorade Royal mediterraner Art

*an Tomaten-Concassée mit geröstetem  
Bauernbrot und Basilikum  
(Bretagne/Frankreich/Marikultur/Wildgehege)*

-oder-

### „Melanzane alla Parmigiana“

*Auberginen-Auflauf an würziger Tomatensauce  
mit frischen Basilikumblättern,  
Parmesankäse und Mozzarella,  
dazu Beilagentafel mit Gemüse der Saison*

## 4. Nachspeise

### Panna Cotta

*an Mango-Beeren-Sauce*

Menü Kosten pro Person 50 €