



Unaufdringlich gut

MÜNCHEN gast

Mit Anne-Sophie Mutter zu Mittag oder mit Lang Lang nach einem Konzert essen, im *gast* kann es klappen. Schließlich ist man ebenso Nobelkantine wie schicke kulinarische After-Show-Location für Kunstschaffende und -freunde im Gasteig. Das Marché-Konzept mit ausgeprägt italienischem Akzent – Antipasti, Pasta, Pizza – lockt nicht nur eilige Feinschmecker ins cool mit viel Glas gestylte Restaurant. Natürlich sind alle Zutaten frisch, Tagliatelle und Penne werden zweimal täglich im Haus mit der Hand gemacht, und der Jus für die Saucen wird ganz klassisch angesetzt. Wer keine Lust hat, sich an den Kochinseln Appetit und feines Essen selbst zu holen, genießt den unaufdringlichen Service im futuristischen Ambiente neben der eleganten Lounge, derweil nach dem mit Tomatenpesto, Bresaola und Rauke gefüllten Mozzarella die Pasta all' amatriciana wahrhaft in den tiefen Süden versetzt. Es geht aber auch asiatisch: zum Beispiel ganz lecker mit duftendem Basmati, Huhn, Kokosmilch, Kaffirblättern und Ingwer aus dem Wok. Den Espresso nimmt man dann an der hochglanzpolierten Bar, und vielleicht noch einen Longdrink hinterher. Es kann ja sein, dass Lang Lang erst nach Mitternacht zum Essen kommt. Sehr moderate Tarife und im Sommer eine sehr hübsche Terrasse. UWE STUDTRUCKER

Rosenheimer Straße 5, 81667 München-Haidhausen
Tel. 0 89/4 80 98 27 20, Küche täglich 11–24 Uhr

Alles schick,
alles jung, alles cool,
alles offen – im
Münchener Gasthaus
„gast“ natürlich
auch die Küche, in der
junge Köche vor-
wiegend Italienisches
oder Asia-Food
frisch vor den Augen
der mitunter hoch-
prominenten
Gäste produzieren