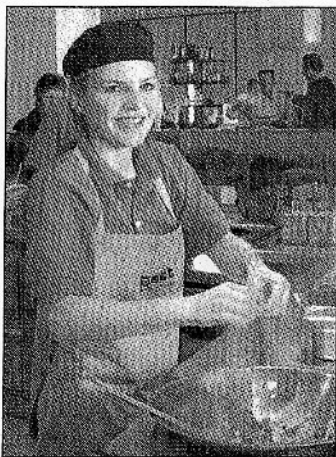


Sich fühlen wie zu Hause oder in der Küche der besten Freunde, ist das Konzept hinter dem Frische-Restaurant gast im Münchner Gasteig. Deshalb ist es auch nicht mit konventionellen Restaurants vergleichbar, denn es gibt weder eine feste Platzwahl noch einen Ober, der zum Tisch geleitet oder den Abend bestimmt. Gäste bekommen beim Eintreten eine Chipkarte, auf der alle Bestellungen notiert werden, und dürfen sich deshalb auch frei bewegen, zu den offenen Kochstationen schlendern, beim Koch direkt die Bestellung aufgeben, nach Lust und Laune Zutaten oder Schärfgrade bestimmen, beim Kochen zusehen, an kommunikativen Hochtischen zum Plausch zusammenrücken oder in der Lounge gemütlich einen Aperitif nehmen. „Alles für das la cucina feeling. So fühlt man sich auch in der Küche bei Freunden“, sagt Marc Überherr, der zusammen mit Uli Springer das Konzept gast perfekt umgesetzt

hat. Die Küche setzt dieses Wohlgefühl fort, denn die Speisen sind frisch und werden à la minute vor den Augen des Gastes zubereitet. Bei den Spei-



Bei gast fühlt man sich wie daheim.

sen dominieren mediterrane Einflüsse, ergänzt um asiatische Variationen, so dass die Karte moderne Genießerwünsche abdeckt: hausgemachte Pasta mit Garnelen, Kokossauce und

grünem Spargel oder Pasta mit Ricotta e Spinaci, Arrabiata oder Trüffel mit Rucola. Der geschmacklichen Freiheit sind kaum Grenzen gesetzt, denn jeder Wunsch des Gastes kann umgesetzt werden. Dazu knusprige Pizzen aus dem Holzofengrill, Reisgerichte mit Meerfrüchten oder Fleisch, Antipasti und Salate mit verschiedenen Dressings zur Auswahl. Dass kein Hauptgericht über 10 Euro liegt, ist ein weiteres Erfolgsargument. In den nächsten Wochen präsentiert das gast die **BONERA Gourmet-Aktion**: Bis 31.12. gibt es Pasta mit Filetto di Manzo, also hausgemachte Nudeln mit Rinderlendenstreifen und Grillgemüse inklusive einem Glas **BONERA** für 10,50 Euro. Guten Appetit!

