



**THE KNAST®**

*est. 1906*

Liebe Knastgänger/in,  
stelle Dir aus den nachfolgenden Speisen ein  
individuelles Menü zusammen. Es muss immer  
ein Hauptgang ausgewählt werden. In allen  
Menüs ist ein Couvert enthalten.

**3 Gänge - 75€**

**4 Gänge - 89€**

**5 Gänge - 109€**

**Chefs-Choice - 185€**

**6 Gänge mit Weinbegleitung**

Natürlich hast Du auch die Möglichkeit,  
À-la-Carte zu bestellen.



**THE KNAST®**

*est. 1906*

**Brot & Butter** 5€

### **Vorspeisen**

**Pulpo** 27€  
Lauch. Fenchel. Olive.

**Adlerfisch** 25€  
Kürbis. gelbe Beete. Spitzkohl. Dill.

**Schwarzwurzel** 23€  
Walnuss. Pomelo. Zimt.

**Kürbissuppe** 16€  
Kokosnuss. Orange. Butternut-Kürbis.

### **Hauptgänge**

**Duett von der Gans** 46€  
Sellerie. Orange

**Wildfang Kabeljau** 44€  
Rote Beete. Grünkohl. Pilz Garum.

**Acquerello - Risotto** 36€  
Rosenkohl. Quitte. Haselnuss. Parmesan

### **Nachspeisen**

**Birne** 17€  
Vanille. Zitrone. Five Spices

**Blaubeere** 16€  
Veilchen. Mandel. Zitrone.

**Käse und so...** 15€



THE KNAST®

est. 1906

Das Menü ist aus bisherigen Ideen sowie saisonalen Einflüssen entstanden. Es vereint Zutaten von ausgewählten Zulieferern aus meiner Heimat – darunter „Heimatswild“ aus Garmisch-Partenkirchen.

Dazu gehört auch speziell abgestimmte Kresse von „Heidt Gourmet Greens“ Berlin. Diese Fusion aus meiner Herkunft und meinem neuen Zuhause bildet die kulinarische Grundlage dieses Menüs.

Unser Fokus liegt auf saisonalen und regionalen Produkten, kombiniert mit internationalen Nuancen.

Das Spiel mit heimischen Kräutern oder die Verwendung von Steinpilzen im Dessert spiegeln unsere Kreativität und eine gewisse kulinarische Verrücktheit wider.

**Michael Zscharschuch**

*Küchenchef*