

trinken



ersehen er bung

uft die
isse im
as Menü
Michael
t No. 5

MÜNCHEN FÜR GOURMETS

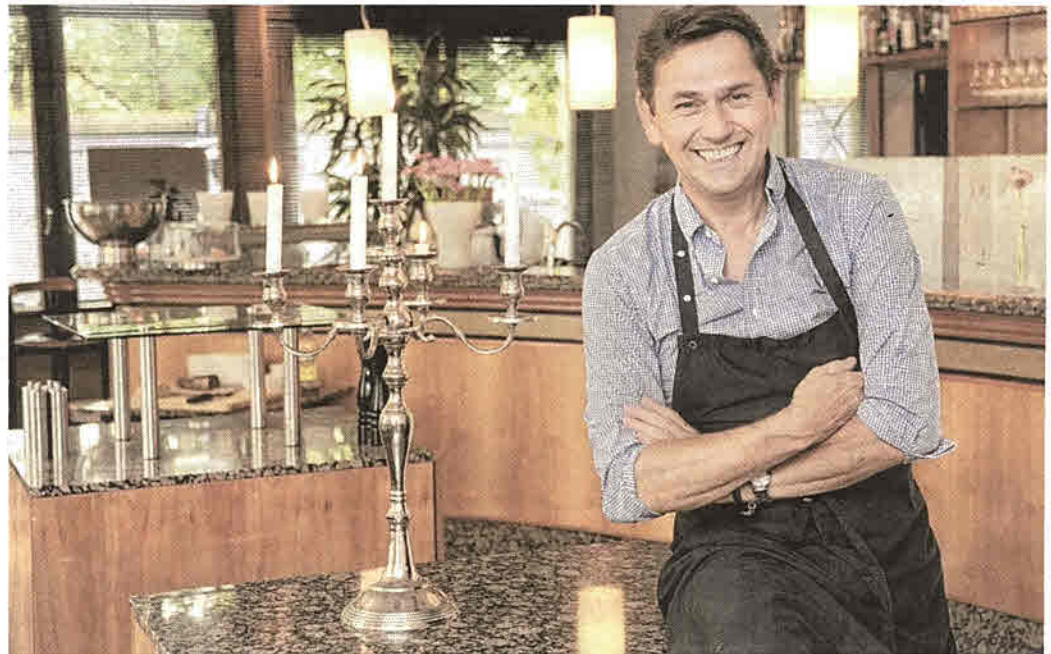


ESSKLASSE

AZ-AKTION

dem Jahr wag-
as Melcher
Link, Betrei-
nts No. 5, den
zug von der
n die Hoch-
l in die Au-
en die AZ-Le-
n Ess-Klassen
in den neuen
staurant des
e des Reger-
e Premiere.
die Koch Mi-
dem 19. Au-

gust zubereitet, haben größ-
tenteils einen nicht von der
Hand zu weisenden asiati-
schen Einschlag, mit Ausrei-
ßern gen Norden. Wie immer
hat Rindchen's Weinkontor
am Schlachthof, Zenettistraße



Michael Link im neuen Restaurant No. 5: Der Koch tischt den Abendzeitungs-Lesern Räucherlachs-
mousse, Vitello asiatico, Jakobsmuscheln, Lamm und eine besondere Creme brulee auf. Fotos: Gregor Feindt

11, die passenden Weine dazu
ausgesucht, inklusive dem per-
lenden Aperitif vorweg; der
spätsommerlichen Jahreszeit
entsprechend ist das ein Rosé.

Einen cremigen Start in das
Dinner bringt das Räucher-
lachsmousse auf Pumperni-
ckel mit Zitronen-Dill-Gelee,
es folgt ein italienischer Klassi-
ker in abgewandelter Form:
Ein Vitello asiatico mit gebratenem Pak Choi. Statt der

Thunfischcreme gibt eine
Paste aus Ingwer, Sojasauce,
Kokosmilch und Curry dem
Gericht eine exotische Note;
dazu passt der Pak Choi, ein
asiatisches Kohlgemüse.

Fruchtig kickt der dritte
Gang mit Mango, Apfel und Ro-
manasalat zu Jakobsmuscheln
den Gaumen, dann folgt der
Hauptgang: Lammkoteletts
mit Ratatouille-Couscous und
Honig-Minz-Joghurt; ein Ge-

richt, das wie aus tausendund-
einer Nacht wirkt.

Für den krönenden Ab-
schluss sorgt eine Zitronen-
gras-Creme-Brulee.

Für das Abendzeitungs-
Menü für 59 Euro können Sie
ab jetzt reservieren. lka

Restaurant No. 5, Hochstraße
45, 19. August bis 15. Septem-
ber, Reservierung mit Stichwort
Ess-Klasse unter © 2421 61 50

ge-
aus
gut
ühle

am Gaumen bringt ein hervor-
ragendes Gegenspiel zu dem
cremigen Gang.

2. GANG

**Vitello asiatico mit gebrate-
nem Pak Choi**
Womöglich haben Sie schon

ren Höhen verhelfen.

3. GANG

**Jakobsmuscheln mit Mango,
Apfel und Romanasalat**

Ein fruchtiger Sommergang,
der die Leichtigkeit der Jahres-
zeit widerspiegelt. Dazu passt



Huique", Jahrgang 2011, vom
Weingut Viña El Huique im
Colchagua Valley in Chile
rundet dieses Gericht ab.

5. GANG

Zitronengras-Creme-Brulee
Die knackige Kruste, das