

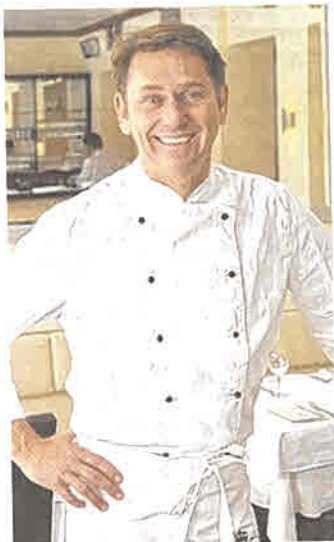
Schlemmen wie die r

Im Restaurant No. 5 am Isartor kocht Michael Link mit viel Leidenschaft – und denkt sich immer neue kulinarische Kreationen aus. Für Münchens Ess-Klasse hat er ein Sommermenü erdacht

Wenn Michael Link kocht, dann mit viel Leidenschaft. „Ich bin immer ein bisschen nervös, ob meine neuen Kreationen bei den Gästen ankommen.“ Das tun sie. Gerade haben er und Restaurantpartner Andreas Melcher die Promis beim Münchner Filmfest verköstigt: Maximilian Schell, Hannelore Elsner und auch Jutta Speidel waren in ihrem Restaurant No. 5.

Jetzt verwöhnen sie vier Wochen lang die AZ-Leser mit der Münchner Ess-Klasse. Vom 19. Juli bis 14. August bietet das No. 5 in der Thierschstraße montags bis samstags das Fünf-Gänge-Menü für 59 Euro inklusive aller Weine.

Nach einem erfrischenden Vouvray als Aperitif geht es mit einer leicht scharfen Gurkenkaltschale mit Garnele in die erste Runde. Sommerlich leicht geht es weiter: Mit Thunfischfilets an lockerem Mangomousse. Ein echtes Highlight ist das getrüffeltes Überraschungsei, das bei Gastrotikern hoch im Kurs



No. 5-Koch Michael Link in seinem Restaurant: Für die AZ-Leser tischt er ab kommenden Montag ein Fünf-Gänge-Menü auf.

Münchens neue Ess-Klasse

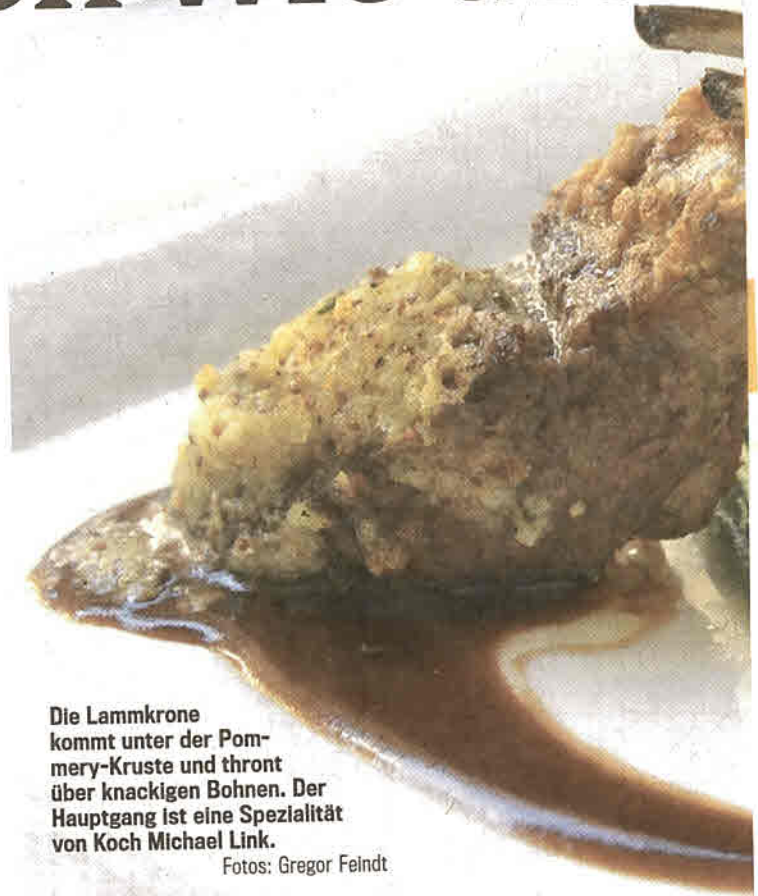


AZ-AKTION

steht. Zuviel sei noch nicht verraten, aber es handelt sich beim dritten Gang um einen Klassiker im neuen Gewand. Als Hauptspeise serviert Link zartes Lamm mit knuspriger Senfkruste. Dazu gibt es Bohnen und Kartoffelgratin. Die Sommer-Ess-Klasse endet mit einem leichten Dessert: Die Schoko-Mousse mit Beeren wird durch den Desert-Wein aus Rindchens Weinkontor perfekt abgerundet.

Damit der Ess-Klasse-Genuss länger anhält, hat das Weinkontor wieder ein günstiges Paket zusammen gestellt. Darin finden sich alle Weine des Menüs, sowie ein Weinkulturbeutel mit „Drop Stops“, Kellnermesser und Weinthermometer für 59 Euro. Obendrein verlosen wir drei Mal einen Ess-Klasse-Abend im No. 5 für je zwei Personen. Wenn Sie gewinnen möchten, schreiben Sie uns mit dem Kennwort „Ess-Klasse No. 5“ an: essen@abendzeitung.de oder schicken Sie eine Karte an Verlag Die Abendzeitung GmbH & Co. KG, 81028 München. Bitte geben Sie Ihre Telefonnummer an. Viel Glück!

Restaurant No. 5, Thierschstr. 5, © 24 21 61 50, täglich geöffnet von 18 bis 24 Uhr. Bitte geben Sie bei der Reservierung das Stichwort „Ess-Klasse“ an.



Die Lammkrone kommt unter der Pommery-Kruste und thront über knackigen Bohnen. Der Hauptgang ist eine Spezialität von Koch Michael Link.

Fotos: Gregor Feindt

DAS MENÜ UND SEINE WEINE

APERITIF

Vouvray Brut, Domaine de la Rouletière-Gilet. So muss ein attraktiver Prickler duften: Brot, Tuffstein, Hefe, Nuss, ein Hauch Birne – ein Hochgenuss.

1. GANG

Gurkenkaltschale mit Koriander und Garnele. **2008 Scheurebe trocken**, Weber, lockendes Bukett, Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, klare Frucht und lebhafter Ausklang.

2. GANG

Thunfisch im Sesammantel mit Mangochilimousse und Kressesalat. **2008 Riesling, Kabinett trocken**, die „Hallgartener Jungfer“ ist eine seltene Besonderheit, mit nur 10,5 Prozent Alkohol bietet sie alles, was ein großer Riesling braucht: einen animierenden Duft nach reifen Mirabellen und Tropenfrüchten,

eine tolle Frische, Limone auf der Zunge, und einen brillanten, strahlenden Nachhall – ein schlanker und rassiger Riesling, der seinesgleichen sucht.

3. GANG

Getrüffeltes Überraschungsei auf Blattspinat.



21
la
La
u
B
e
fi
d
e
s