

RESTAURANT NO 5

Lehel
München

IO Das »No 5« hat alle Qualitäten, die Stammgäste so schätzen: eine übersichtliche Speisekarte und Weinkarte mit ausgesuchten Klassikern (Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten mit knusprigen Bratkartoffeln, Steaks vom argentinischen oder neuseeländischen Angus) sowie wechselnden saisonalen Gerichten und kleinen Experimenten des Kochs (gebratener Steinbutt mit getrüffeltem Avocado-Kartoffelgratin mit schwarzer Trüffel). Die beiden Eigentümer Michael Link (Küche) und Andreas Melcher (Restaurant) haben einen guten Mix gefunden: Mit 40 Couverts ist das Restaurant überschaubar, die Tische stehen weit genug auseinander für Geschäftsessen wie für Rendezvous. Die Einrichtung ist modern, aber nicht kühl, der Service aufmerksam und kompetent. Dazu kommt ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis; so gibt's den 2009er Grans-

fassian Mineralschiefer Riesling für 28 Euro, den 2005er Rioja Lar de Sotomayor Reserva, Domeco de Jarauta für 39 Euro. Daneben findet sich eine kleine, aber gut ausgesuchte Auswahl an offenen Weiß- und Rotweinen.

Link serviert als Vorspeise etwa rohen Thunfisch im Sesammantel mit einer grandiosen Mango-Chili-Mousse, deren Schärfe erst nach der Süße einsetzt. Mag der gratinierte Ziegenkäse auf Rucola mit Cassisfeigen, Cashewkernen und Trüffelhonig auch kein Ausbund an Originalität sein, er schmeckt ausgezeichnet. Beim Steinbutt mit dem Gratin aus Avocado und Kartoffel hält sich der Trüffel angenehm zurück, alle Aromen harmonieren miteinander. Und dass es zum Dessert neben hausgemachten Sorbets auch einen richtig guten Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster gibt, ist ebenfalls ein Argument zum Wiederkommen.

MT

BEWERTUNG



Essen	42 von 50
Service	17 von 20
Weinkarte	15 von 20
Ambiente	8 von 10
GESAMT	82 von 100



Modernes
Ambiente mit
40 Plätzen

Fotos: beigestellt

RESTAURANT NO 5
Thierschstraße 5
80538 München
T: +49/(0)89/24 21 61 50
Mo.–Sa. 11.30–14.30 Uhr und 18–23.30 Uhr
www.nummer-5.com