



New York Trend

MACARON MADNESS

GALA-Korrespondentin Julide Tanriverdi: „Die französische Bäckerei **Ladurée**, Erfinder der bunten Macarons, hat ihren ersten US-Flagshipstore in Manhattan eröffnet. Und prompt stürmten die New Yorker den Laden regelrecht, um die himmlischen Köstlichkeiten zu ergattern. Die feine Bäckerei hat sich unter der Adresse 864 Madison Avenue zwischen Dior, Tom Ford und Sonia Rykiel niedergelassen – schließlich handelt es sich bei den süßen Sünden um kulinarische Haute Couture. (www.laduree.fr)



ZARTE PRACHT von Rewe Feine Welt, 100 g, ca. 3 Euro, www.rewe-feine-welt.de

Rosa-grüne Entspannung

Augen schließen und genießen: Die Teemischung „Feine Pracht“ vereint grünen, nach japanischer Tradition gedämpften Sencha-Tee und Knospen der persischen Damaszener-Rose. Ein perfekter Entschleuniger in stressigen Momenten.



GIVE ME FIVE!

No. 5/München. Im Herzen der bayerischen Hauptstadt, unweit des Isarufers, liegt das Restaurant „No. 5“. Die weinrote Markise über Fensterfront und Eingang erinnert an eine Pariser Brasserie. Auch drinnen hat das Team um Andreas Melcher und Michael Link auf rote Farbakzente gesetzt, die zusammen mit dem Interieur aus Braun- und Cremetönen eine elegante Wohlfühl-Atmosphäre schaffen. Chefkoch Link serviert Köstlichkeiten wie Thunfisch im Sesammantel mit Mango-Chili-Mousse und Kressensalat oder Seezunge, in schäumender Butter gebraten, mit Baby-Blattspinat. Gäste bleiben hier häufig bis in den späten Abend und plaudern beim „Cocktail No. 5“ an der elegant beleuchteten L-förmigen Bar. Übrigens: Der Name des Lokals bezieht sich ganz einfach auf die Hausnummer. (No. 5, Thierschstraße 5, München, Tel. 089/24 21 61 50 www.nummer-5.com)



Im charmanten „No. 5“ fühlen sich Gäste wie bei Freunden. Die Hausspezialität: Lammkarree (r.)

- **LAGE** Am Isartorplatz im Stadtteil Lehel ■ **SITZPLÄTZE** 70
- **BESTER PLATZ** Am Fenster ■ **BESTE ZEIT** Lunch ■ **MITTAGS-TISCH** Von 11.30 bis 14.30 Uhr, Hauptgerichte ab 6,50 Euro
- **SPEZIALITÄT** Lammkarree unter der Pommery-Senfkruste ■ **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von 12 bis 30 Euro
- **WEINKARTE** 32 Sorten, günstigste Flasche: 28 Euro
- **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Der „Cocktail No. 5“: Tonic Water auf Eis mit Zitrone und „Red Hruby Portwein“
- **KÜCHENCHEF** Michael Link ■ **DESIGN** Restaurantleitung

Gourmet Check



Sie versüßen jeden noch so nasskalten Morgen: GALA stellt fünf fruchtige Sorten **Herbstmarmelade** vor

1 HIMBEER-GEWÜRZTRAMINER-HONIG Aromatischer Wein verleiht der Marmelade aus dem Elsass eine besondere Note. Perfekt auch zu rotem Fleisch und Wild (Christine Ferber, 220 g, ca. 12,50 Euro, www.geschmackscompagnie.de) **2 HOLUNDERKONFITÜRE** Die zarten Aromen der Strauchfrucht machen diesen Frühstücksgruß so erfrischend (Dallmayr, 180 g, ca. 4,50 Euro, www.dallmayr-shop.de) **3 RUMTOPF** Konfitüre aus Waldbeeren, Weichselkirschen und Jamaika-Rum nach uralter Tiroler Rezeptur (D'Arbo, 450 g, ca. 4,30 Euro, www.darbo.at) **4 MIRABELLE-VANILLE** Verführerischer Mix mit klassisch gepunkteter Haube, der auch einfach so aus dem Gläschen gelöffelt schmeckt (Marmeladenmädchen, 230 g, ca. 4,40 Euro, www.marmeladenmaedchen.com) **5 HEIDELBEERE MIT GRAND MARNIER** Süße Frucht und französischer Likör im harmonischen Einklang (Véronique Witzigmann, 225 g, ca. 6 Euro, www.gourmondo.de)