



NOBU IM MARK'S

Wie inspirierend der Austausch von Spitzenköchen ist, zeigt das Witzigmann-Konzept im Salzburger Hangar 7 seit Jahren. Genießer müssen nicht mehr um die halbe Welt reisen, um neue kulinarische Erfahrungen zu sammeln. Eine Idee, die jetzt auch im Restaurant Mark's greift. Von 18.-26. März ist das 7-köpfige Team des NOBU Restaurants Marsuhisa Maykonos aus dem Belvedere Hotel in Griechenland zu Gast. Zelebriert wird das exklusive 6-Gang-Menü „Omakase“, zu dessen Bestandteil aus das berühmte „Black Cod (Kabeljau) with Miso“ gehört. Für Fans der japanisch-peruanischen Küche ein absolutes Muss. Menü 119 Euro pro Person. Mark's Restaurant im Mandarin Oriental, Neuturmstraße 1, 80331 München. Reservierungen unter Tel. 089/29098888.

PATRICK SHEERIN IM „181“

Am 13. April ist Patrick Sheerin, seit 2006 Küchenchef des Restaurant Signature Room 95th aus Chicago, zu Gast bei Otto Koch im „181“ in München. Mit Sheerin verbindet Koch nicht nur die luftige Höhe ihrer Restaurants, sondern auch die Vorliebe für regionale Produkte. Das Menü an diesem Abend setzt sich aus Gerichten von Otto Koch und amerikanischen Gerichten von Patrick Sheerin zusammen. BBQ Hähnchen, Gänseleberschnitte in Bitterschokolade mit Chilisaftperlen und Pfirsichchutney, „Surf and Turf“, gegrillter Thunfisch mit geräucherter Schweineschulter sowie Spargel und Balsamico Teriyaki, Pot au feu von Süßwasserfischen und Krebsen in Blätterteig oder langsam gegartes New York Steak mit geschmortem Ochschwanz – eine deutsch-amerikanische Variante. 7 Gänge, 170 Euro inklusive Aperitif, amerikanische Weine, Mineralwasser, Kaffee. Wer nach diesem Abend weitere Höheflüge sucht, kann mit Otto Koch zum Gegenbesuch nach Chicago reisen. Reservierung für den besonderen Abend Tel. 089/350948181.



READY FOR YOUR SUMMER!

Unsere neuen handgeschöpften Meersalze mit Zitrone, Orange oder Olive holen das Mittelmeer in Ihre Küche. Zu einem Preis der Sie vergessen lässt, dass noch Winter ist, dürfen Sie sich schon jetzt auf den Sommer freuen ...

