

**food-service Branchennews**

**Frankfurt: 'Kulinarische Handlungsfreiheit' im Nordend**


Mit einem ungewöhnlichen Konzept wagt Sebastian Ziese, ehemaliger Souschef des Goldman Restaurants, den Schritt in die Selbständigkeit. In der letzten Septemberwoche eröffnet er im Frankfurter Nordend das sein 35-Plätze-Restaurant 'Carte blanche'. Das Besondere: Der Name ist Programm und so kommt das Konzept ganz ohne feste Speisekarte aus.

Stattdessen sollen aus der Küche empfohlene Tagesgerichte flankiert von passenden Drinks und Weinen immer wieder neue Erlebnisse für die Gäste des Carte blanche schaffen. „Ich möchte eine

Verbindung schaffen, zwischen einfachen klassischen (Tages-)Gerichten wie einer frisch angesetzten traditionellen Paella oder einem urklassischem Wienerschnitzel, serviert mit Kapern und Sardellen, bis hin zu einem 7-Gang Fine Dining Menü“, beschreibt Ziese die Idee hinter der 'weißen Karte'.

Dabei zaubert er aus individuellen Empfehlungen heraus die passgenaue Gaumenfreude für seine Gäste. So finden ebenso passende Getränke ihren Weg auf die Tafeln des Carte blanche. Die Preise orientieren sich an den Kosten für den Aufwand und die Zutaten des jeweiligen Gerichts und wollen vor allem eines sein: absolut fair (z.B. Hauptspeisen zwischen 12 und 34 Euro oder das 5-Gang Menü für 62 Euro).

Neben dem klassischen Tagesgeschäft plant Sebastian Ziese zudem Abende unter diversen Themen, so werden das gemütliche Familienessen bei Fondue Chinoise oder der Herrenabend mit großen Fleischstücken und schwerem Rotwein ihre Renaissance im Carte blanche erleben.

[www.carteblanche-fm.de](http://www.carteblanche-fm.de)

12.09.2014, BS - Redaktion food-service

**Weitere Branchennews vom 12.09.2014:**

**Hbf München: Neue Hermann's Filiale/jetzt 10 Standorte**

**Stuttgart: Milaneo mit 30 Food-Anbietern und über 200 Shops**

**Henkel Gastronomie: Mit Bio-Zertifikat ausgezeichnet**

**Bayern: Workshop bringt Köchen regionale Bio-Landwirtschaft näher**

**DB Gastronomie: Casinos erhalten Job&Fit-Zertifikat**

**Kopenhagen: Silber für deutsches Team beim Native Cooking Award**

**Apple Pay: Große Restaurant-Ketten machen mit**

**Crowdfunding: Britische Formel Chilango sammelt 2,1 Mio. Pfund/Video**

**Subway Europa: Store Nummer 4.500 in Basel**

**Seminar: Allergenkennzeichnung für lose Ware – wie?**

**Berlin: 7. Dehoga Branchentag mit Merkel, Gabriel, Kubicki, Özdemir**

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

[Seitenanfang](#) | [Seite drucken](#)