

## Carte Blanche, FFM

**Erstellungsdatum:** Mittwoch, 22. Oktober 2014 - 17:00

**Konzeptart:** Restaurant



### Menu of the Day

*Text: Alexander Thürer, Fotos: Carsten Friese*

Im Frankfurter Nordend, an der Ecke Friedberger Landstraße/Egenolffstraße, wo zuletzt die Weinstube Egenolff" scheiterte, versucht seit Ende September Sebastian Ziese mit dem „Carte Blanche“ sein gastronomisches Glück. Und das Restaurant hält, was der Name verspricht, denn Ziese, der ehemalige Souschef des „Goldman-Restaurants“, hat tatsächlich mal so gar nichts auf der Karte. Er könne sich in Restaurants auch nie entscheiden und leide an einer Art Entscheidungsphobie, so Ziese, der anstelle eines festen Menüs die Gäste lieber persönlich beraten und diesen wechselnde Tagesgerichte bieten möchte. Damit sich seine Gäste aber dennoch schon im Vorfeld ein Bild davon machen können, lädt Ziese Fotos seiner Einkäufe auf Facebook und seiner Homepage hoch. Und auch bei der Zubereitung bricht der ambitionierte Koch mit vielen Konventionen. Um sich um alle Gäste gebührend kümmern zu können, bereitet er die Speisen direkt im Gastraum zu. Wer da noch schnell seine Beilage ändern will, kann ihm seine Wünsche direkt zurufen. „Casual Fine Dining“ nennt er sein Konzept, das neben dem normalen Tagesgeschäft auch diverse Themenabende umfassen

soll. Angedacht sind etwa DJ- oder Familienabende bei Fondue Chinoise, Sessions mit Gastköchen oder Herrenrunden mit viel Fleisch und schwerem Rotwein.

### Kontakt

Egenolffstraße 39  
60316 Frankfurt am Main  
069 27245883  
<http://www.carteblanche-ffm.de>