

DER  
**FEINSCHMECKER**

R E I S E T I P P S

**F**

*Die 500 besten*

**RESTAURANTS**

*in Deutschland*

**2015/  
2016**

**40**  
FEINSCHMECKER  
*Jahre*

*Top-Restaurants, Landgasthäuser,  
Bistros, Brasserien, Szenelokale*





„Carte Blanche“: Wie der Name vermuten lässt, wird hier ein Überraschungsmenü serviert

deftiges Vergnügen sind die Teigtaschen mit Parmesan und sizilianischer Pachino-Tomate. Den passenden Wein, natürlich aus Italien, empfiehlt Enrico Resta sachkundig. Das elegante Restaurant mit 44 Plätzen ist in den Farben Gold, Grau und Weiß gehalten, indirektes Licht sorgt für behagliche Atmosphäre. Mittags gibt es ein kleineres, günstigeres Menü-Angebot.

**NEU** **Carte Blanche** **FF**○○○○

OT Nordend-Ost, Egenolffstr. 39,  
PLZ 60316 nördlich ■ e 1, S. 91  
Tel. 069/27 24 58 83

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

nur Abendessen, Mo, Di geschl.

Hauptgerichte € 18-35

Chefkoch: Sebastian Ziese

**EC** **MASTER** **VISA** ☂

Gute-Laune-Lokal im Gründerzeitbau unter hohen Decken mit Stuck und Lüstern. Alle bestellen das Überraschungsmenü, von dem nur die Zutaten – Einkäufe des Tages – bekannt sind. Die Küche ist klassisch deutsch-französisch, solide, frisch, ohne Chichi. Zur Languste gibt's eine lockere Spargel-Panna-cotta und bitteres Colakraut, das auch alle weiteren Teller ziert. Die Entenleberterrinen begleitet Rote Bete, gut gelungen ist der Maibock mit Chips von getrocknetem Knob-

lauch. Der Service übernimmt die Gastgeberrolle, als sei er auf einer Party mit Freunden. 60 Weine, dazu Apfel-Quitten-Secco, Apfelweine und Schnäpse der Regionalmatadoren Weidmann & Groh.

**Erno's Bistro** **FFF**○○

OT Westend, Liebigstr. 15,  
PLZ 60323 ■ b 1, S. 90  
Tel. 069/72 19 97

[www.ernosbistro.de](http://www.ernosbistro.de)

Sa, So geschl., Hauptgerichte € 39-48

Chefkoch: Valéry Mathis

**AmEx** **EC** **MASTER** **VISA** **M** ☂

Entrecote mit Pommes Pont-Neuf und Sauce béarnaise oder *dry-aged* Kalbskotelett, dazu Pfifferlinge, Salbeijus und cremige Polenta: solides Handwerk, doch mit weniger Raffinesse, als wir es von Valéry Mathis kennen. Gleiches galt für die gebratene Entenleber auf feurigem Rhabarber-Ingwer-Sud. Kreativ ein Petersfisch auf dünnen Scheiben vom Milchferkel mit grünem Erbsenpüree und -schaum. Aufmerksamere Service, schon legendärer Weinkeller, schöne Terrasse.

**Français** **FFFF**○

Innenstadt, im Hotel Steigenberger  
Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz,  
PLZ 60311 ■ c 3, S. 90