

# Gault & Millau

## Deutschland

# 2017

Der Reiseführer  
für Genießer

Jetzt mit  
**Premium-App &  
Web-Update**

Die besten Restaurants neu  
getestet und kommentiert

Die neuesten Genusstrends und  
aktuelle Hotелеmpfehlungen

 CHRISTIAN



[Restaurants](#) > Carte Blanche

# Carte Blanche

Gault&Millau Ausgabe: **2017** **2016**

FRANKFURT am Main

14 

Sehr gute Küche



gutbürgerlich



[Restaurant auf Karte anzeigen](#)

**Gastgeber** Philipp Schwantje  
**Küchenchef** Sebastian Ziese und Eric  
Stoppe

[Öffnungszeiten und weitere Infos](#) 

Kann es so etwas wie ein Umarmungslokal geben? Voilà, das Carte Blanche verdient diesen Titel. Die Atmosphäre, der Service, die Küche sind einfach liebenswert, man fühlt sich sehr schnell gut aufgehoben. Alles in dem amüsanten Wohnzimmerlokal scheint selbst gezipfert, handgestrickt und liebenswert in Szene gesetzt. Nicht nur das Dekor, auch die Gerichte. Sie sind nicht immer perfekt, aber stets spannend und von Sebastian Ziese heiter bis forsch kombiniert. Es gibt keine richtige Speisekarte, sondern nur eine Art Einkaufszettel, auf dem die frischen Produkte des Tages stehen. Beim Kabeljau wird sehr extravagant jongliert: Rübensirup-Quinoa, gebratene Banane, herbes Colakraut, Wurzelgemüse-Brunoise und Salty Fingers wirbeln gleichsam um den Fisch; die intensive duftige Sauce wurde lange aus verschiedenem Gemüse gezogen und durchpflügt das ganze Gericht geradezu ackerfrisch – eines der überraschendsten Gerichte der letzten Saison. Der Tafelspitz aus dem Schwanzstück der Oberschale vom baskischen Txogitxu-Rind ist für sich schon ein starkes Stück, wird aber durch ein Potpourri aus Thunfischtatar, Wasabi-Tapioka, Gurken-Rhabarber-Relish, weißer Schokoladen-Buttermilch-Creme, Gurkensalat, Kresse und Bottarga schwungvoll unterstützt. Vieles im Carte Blanche klingt ein wenig nervös, findet aber meist ganz entspannt zueinander. Das eigentlich sehr gute französische Landhuhn hätten wir uns ein wenig zarter gewünscht, die Seezunge hingegen war perfekt gegart. Eine fleißige Mosaikarbeit bot das Biskuit mit Mascarponecreme, Kakaobrösel, Schokoladensorbet, dunkler Schokoladenganache und Kaffee-Espuma: hübsche Details ohne geschmackliche Spannung. Sehr belesene Gäste werden vermutlich an die Sturm-und-Drang-Zeit in der Epoche der Aufklärung erinnert. Deren Risikofreude, Idealismus und Emotionalität werden hier aber nicht als Ideologie zelebriert. Zur Freude des jungen Teams an seiner Arbeit gehören auch viele nette Details. Die Pipette mit Rapsöl beispielsweise ist nicht bloß originell, sondern erlaubt präzises Abschmecken.