

Genüsslich: 60 Positionen? Das war's? Denkste! „Wir führen viele Weine „Carte Blanche“, erklärt Restaurantleiter Philipp Schwantje. Neben den gelisteten Weinen schlummern noch viele (vor allem deutsche) Gewächse im Keller und warten nur darauf, als Tagesempfehlung geöffnet zu werden. Die Gäste zu erstaunen und auch mal ungewöhnliche Weine anzubieten, versteht sich da von selbst.

Köstlich: „Bei uns gibt's keine Speisekarte“, grinst Inhaber und Koch Sebastian Ziese. „Wir kaufen ein, auf was wir Lust haben. Im Schaukasten und Internet sehen die Gäste dann, was im Einkaufskorb gelandet ist.“ Je nach Zutaten variiert der Stil der Küche. Deutsch-französische Gerichte, denen Ziese und sein Team eine ganz eigene Handschrift verleihen, stehen aber im Fokus. „Wir legen Wert auf hochwertige Speisen, kochen aber nichts, was überfordert. Das machen wir schon mit unserem Konzept“, lacht er.

Menschlich: „Hat's geschmeckt?“ fragt der Chefkoch – Ja ja, sich die ganze Zeit in der Küche verkrümeln und am Ende das Lob einheimen. Klar, das ist in den meisten Restaurants Standard; im Carte Blanche aber undenkbar. „Ich hätte es selbst schon schön gefunden, wenn der Koch mal vorher an den Tisch kommt“, erklärt Sebastian Ziese. „Ich will selbst von meinen Gästen erfahren, was sie sich wünschen und den Abend mitgestalten.“ Zwischen Küche und Gastraum zu pendeln, wurde da schnell zur Routine.

Wohnlich: Kronleuchter schaukeln von der Decke, Kerzenständer gesellen sich zu Blumenvasen und wo man eigentlich eine Theke vermuten würde, steht der Chef's Table. Im offenen Raum mit den grünlich-braunen Akzenten und den ungleichen Stühlen fühlt man sich auf Anhieb wohl. „Wir wollten ganz bewusst eine Wohnzimmeratmosphäre schaffen“, erklärt Ziese. „Die Idee kam von mir, der Stil von meiner Freundin Zola“, schwärmt er.

Außergewöhnlich: „Kocht einfach, wir sagen dann Stopp“, ruft es von den Tischen. Was andere Köche ins Schwitzen bringt, steht bei Sebastian Ziese auf der Tagesordnung. Ganz ohne Speisekarte ist Flexibilität angesagt und die lebt der junge Allrounder durch und durch. „85 Prozent unserer Gäste nehmen ein Überraschungsmenü. Eigentlich untypisch. Die meisten wollen ja eigentlich wissen, wie viel sie bezahlen und was sie dafür bekommen.“ Im Carte Blanche wird das zur Nebensache. Genial!

Egenolffstraße 39, 60316 Frankfurt a. M., Mi-So
18 bis 24 Uhr, Tel. 069 27245883, restaurant@carteblanche-ffm.de, www.carteblanche-ffm.de



Carte Blanche:
Mit Sebastian Ziese
an der Spitze wird
jedes Essen
zur Überraschung



„Surpris
Surprise

Meiningers weinwelt