

Restaurant der Woche

Carte blanche



Wieder eine neue Restaurant-Empfehlung in der Mainmetropole! Man muss mit der Stadtbahn bis Rohrbachstr./Friedberger Landstr. ins Nordend fahren – von dort sind es nur noch ein paar Schritte bis zum „Carte blanche“. Das legere Szenelokal in einem hübsch sanierten Gründerzeitbau punktet mit locker-fröhlichem Service, seriösen Weinen und einer sorgfältig zubereiteten Küche.

Die Beschreibung „kunterbunt“ trifft wohl am besten auf das Ambiente des Lokals zu. Hohe Decken, Stuck, dunkelbrauner Holzdielenboden, dazu unterschiedliche Tische und Stühle, teils mit nostalgischem Touch - in diesem Rahmen oder auf der netten Straßenterrasse dürfte sich eigentlich jede Klientel wohl fühlen, denn wer das Restaurant betritt, lässt die hektische Gegenwart hinter sich und taucht in eine Epoche ein, in der die Welt noch in Ordnung ist und in der auch ein anspruchsvolles Feinschmeckerpublikum zweifellos auf seine Kosten kommt.

Die übliche Speisekarte gibt es hier nicht, stattdessen serviert man marktfrische Gerichte in Form eines Überraschungsmenüs (3-7 Gänge). Sebastian Ziese verarbeitet nur das, was er vom Tageseinkauf mitgebracht hat. Dabei beweist der junge Patron und Küchenchef einmal mehr, dass es nicht immer die verfeinerten Rezepturen heimischer Kochkunst sein müssen, denn auch ganz konventionelle Dinge überzeugen hier durch Raffinesse, Produktqualität und eine nachdrückliche Aromenkraft. Was besonders begeistert, ist das ausgesprochen stimmige Preis-Genuss-Verhältnis, zu dem Ziese seine Gerichte auf die Teller zaubert. Genau das ist der Nachwuchs, den die deutsche Spitzengastronomie braucht! Junge und selbstbewusste Köche, die kompromisslos auf Qualität setzen, aber trotzdem gewinnbringend wirtschaften müssen, und für die schon daher das Wohlbefinden der Gäste oberste Priorität hat und nicht das Pflegen des eigenen Egos.

Ein besonderer Tipp sind die hausgemachte Säfte aus Quitten, gelben Pflaumen oder Äpfeln, die selbst entsaftet und gefertigt werden. Aber auch auf edle Weine muss man hier nicht verzichten. Am besten man wählt die einzelnen Gänge mit der passenden Weinbegleitung, dann kann man sich nämlich ein wenig durch das durchaus ansprechende Sortiment trinken.

Fazit: Beliebte und gut frequentierte Location mit originellem Lifestyle-Ambiente. Hier wird internationale Ess- und Weinkultur auf gutem Niveau zelebriert. Das junge, gut gelaunte und sehr aufmerksame Serviceteam sorgt durch seine freundliche, lockere Art für einen hohen Wohlfühlfaktor und lässt Gäste gerne wiederkehren. Eine Tischreservierung ist empfehlenswert.



Carte blanche

Egenolffstr. 39
 60316 Frankfurt am Main

[Zum Detailbeitrag](#)

Weitere

Empfehlungen



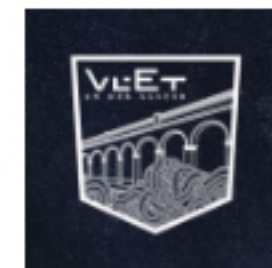
Februar 2017



VARTA TIPP



**Le Gourmet im
 Hotel Die
 Hirschgasse**
 69120 Heidelberg



VLET an der Alster
 20354 Hamburg