ein Averna (4 €) nebst Espresso (2 €) her, denn das Aufstehen fällt uns allen doch schwer.

Frank Beltsie

▸ **Italien alla Mamma (Rang 7)**

La Maison du Pain

Sachsenhausen, Schweizer Straße 63, Tel. 61994481, www.lamaisondupain.de, Mo-Fr 7-21, Sa/So 8-20 Uhr, 36/36, U1-3 Schweizer Platz; Linie 15/16 Schwanthalerstraße

Petit déjeuner

Französisches Savoir-vivre mit allem Drum und Dran bietet die Anfang Mai eröffnete Sachsenhäuser Filiale des bereits aus dem Frankfurter Nordend bekannten Maison du Pain. Langschläfer und Morgenmuffel starten hier mit mehreren Petits déjeuners in den Tag. Zu der als „Boulangère" (5,70 €) bezeichneten Variante gehören ein Brotkörbchen oder zwei Croissants sowie Butter und Marmelade – bei schönem Wetter auf der begrünten Terrasse, bei kalten Temperaturen im gemütlichen Gastraum serviert. Die komplett in französischem Landhausstil gehaltene Einrichtung gefällt durch helle Holzmöbel, schimmernde Lüster und passende Accessoires. Doch zurück zu den Backwaren, auf deren Zubereitung sich unsere französischen Nachbarn so hervorragend verstehen. Naturellement können die nach Originalrezepten gefertigten Baguettes, Brioches und Co. auch an der Ladentheke gekauft werden. Freundliches Service-Personal, très chic mit weißen Konditorenhäubchen geschmückt, berät etwa bei der Auswahl fingerfertig garnierter Cassis-, Himbeer- oder Mangotörtchen mit intensivem Fruchtgeschmack (3,30 €). Wer über genug Zeit und Muße verfügt, verspeist die kleinen Naschereien aber lieber während eines ausgedehnten Frühstücks vor Ort. „Aux champs" (8,90 €) umfasst neben einem Brotkörbchen und Butter auch ein Wurst- oder Käse-Arrangement. Wir gehen in die Vollen, ordern die kontinentale Variante (8,20 €), also frisch gepressten Orangensaft, ein Körbchen mit knusprigen Kaiser-, Mohn-, Sesam- und Olivenbrötchen, ein luftiges Croissant, das den Kalorienverbrauch in schwindelerregende Höhen treibt, dazu Butter der Marke Isigny und Konfitüre von – na, wem wohl? – Bonne Maman. Kaffee oder Tee in Bol und Tasse sind im Preis selbstverständlich inbegriffen. Die Extrawurst an unserer Tafel bestellt à la carte krosse Walnussbrötchen (1,40 €), französischen Rohmilchkäse mit Moustarda und Trauben (5,90 €) und kann anschließend cremigem Bio-Joghurt mit Honig (3 €) nicht widerstehen. Im Maison du Pain werden hungrige Gäste übrigens auch zu späterer Stunde gut bedient: mit kalten und warmen Tartines, also geröstetem Landbrot unter anderem mit Oliventapenade, Strauchtomaten, Majoran und Basilikum (6,90 €), sowie einer ganzen Reihe von Sandwiches und Salaten.

Andrea Möller

▸ **Frühstück (Rang 3)**

Ristorante La Piazza

Westend, Mainzer Landstraße 16, Tel. 71475223, www.lapiazzaristorante.de, Mo-Fr 10-18 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 70/35, Parkhaus Trianon, S1-6/8/9 Taunusanlage

Avanti dilettanti!

Das Innere des Gastraums mit hübsch eingedeckten Tischen wirkt freundlich und hell, doch von Überfüllung kann nicht gesprochen werden. Die meisten Gäste waren wohl schon vor uns hier – oder sind etwa gar keine da gewesen? Wer erst um 14 Uhr Mittag machen kann, wird bereits mit dem Anblick einer leeren Vorspeisenvitrine gestraft. Laut Kellner ist ohnehin bald Feierabend, nämlich um 18 Uhr. Die Uhren gehen hier offenbar anders. Da es das Wetter zulässt, nehmen wir auf der Terrasse Platz, die durch große Busch-Pflanzkübel von der vielbefahrenen Mainzer Landstraße abgeschottet ist. Ein sichtlich (von den übrigen zwei Gästen?) gestresster Kellner bringt uns die Karte. Wir wählen das Tagesmenü mit „kleines gemischter Salat" und Pasta alla paesana (7,50 €). Die Frage, ob man bei der Sauce auf Tomatenbasis mit Schinken, Erbsen und Champignons denn die Pilze weglassen könne, wird sofort verneint, weil die Sauce nämlich schon fertig sei. Hoffen wir, dass es keine Fertigsauce ist.