



Frizz v. Mai 2007

Wie Gott in Frankreich

Inmitten von Kristalllüstern und mit hölzernen Regalen gesäumten Wänden eröffnet sich dem Besucher dieser französischen Brasserie eine Oase leckerster Gebäckspeisen. Entzückende Obsttörtchen, zauberhaft verzierte Kuchen und verlockend glänzende Schokocroissants verführen zum genussvollen Schlemmen. Wer es weniger süß liebt, kommt hier ebenfalls auf seine Kosten: Die Tartines, dicke Scheiben gerösteten Brots mit schmackhaftem Belag, werden kalt oder warm mit einem kleinen knackigen Beilagensalat serviert. Besonders zu empfehlen ist die delikate Tartine écrevisses (10,90 €) mit Guacamole und Flusskrebse. Auch die Mini-Quiches (2 €) - mit Speck, Lachs/Spinat oder Mozzarella/Olive - haben es in sich: klein aber fein. Zum Mitnehmen eignen sich besonders die Sandwiches (4,30-5,40 €), klassisch mit Schinken und Käse oder ausgefallen mit Brie-Käse, Nüssen und Traubenmarmelade - ein wahrer Leckerbissen. Und zum Nachtisch gibt es eine der wunderbaren Tartes. Denn niemand entkommt diesem Genussparadies ohne wenigstens eine der bezaubernden kleinen Himbeertörtchen (3,20 €) zu naschen - und schon fühlt man sich wie Gott in Frankreich. *Liebevoll zubereitete Speisen in schönem Ambiente - was will man mehr?*

Daniela Halder

► La Maison du Pain

Oederweg 30

Tel. (069) 59 67 37 75

Mo-Fr 7-22, Sa+So+feiertags 8-20 Uhr

Essen: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Service: 🍴 🍴 🍴 🍴

Ambiente: 🍴 🍴 🍴 🍴