



Genießen wie Gott in Frankreich im La Maison du Pain

S AVOIR-VIVRE IN WIESBADEN

Nach bereits drei Filialen in Frankfurt müssen nun auch die Wiesbadener nicht mehr auf ihr kleines Stück Frankreich verzichten. Marktstraße oder Champs-Élysées? Das kann man schon mal durcheinander bringen, wenn ab sofort der Duft von frisch gebackenen Croissants, Beignets, Pain au Chocolat.

Brioche und Baguettes den auch härtesten Kalorienzähler ins **La Maison du Pain** lockt. Im rustikal-ländlichen Flair serviert das Personal in weißen Konditorhäubchen das Petit Dejeuner oder den Café au lait. Das alles natürlich in Bio-Qualität und bei französischen Chansons. Vive la France!

M OMENTI ITALIANI IN KELSTERBACH

Viele Jahre war die **Alte Oberförsterei** bekannt als gute Adresse für Feinschmecker. Nun hauchen ihr **Riccardo Re** und **Pedro Fernandes** nach einer umfangreichen Renovierung und Erweiterung des Gebäudes neues Leben ein. Der neue lichtdurchflutete Wintergarten beherbergt das Gourmetrestaurant **Ambiente Italiano** mit Köstlichkeiten aus der kreativen italienischen Küche. Im urig-gemütlichen hinteren Teil des Gebäudes wird der Gast in der **Trattoria** mit traditionellen mediterranen Kreationen verwöhnt: von klassischen Vorspeisen über Pizza und Pasta bis hin zu Fisch- und Fleischgerichten wie bei „mamma“.



Riccardo Re und Pedro Fernandes



T ANTI AUGURI AUS WALLDORF!

Das **Restaurant Ciao** gratulierte **TOP Magazin Frankfurt** zum 10jährigen Verlagsbestehen auf die wohl leckerste Weise seit es Jubiläen gibt! Aus der hauseigenen Pasticceria des Restaurants erreichte uns ein ganz besonderer Geburtstagsgruß in Form einer herrlichen Torte, die unser Titelshooting mit Sonya Kraus versüßte. Das Restaurant der **Familie Livian** ist im gesamten Rhein-Main-Gebiet bekannt für seine authentische italienische Küche. Nicht ohne Grund bestellt dort auch ein Großteil der hiesigen italienischen Gastronomen die Köstlichkeiten aus der hauseigenen Backstube. Neben Hochzeits- und Geburtstagsorten gibt es herrliche Dolci sowie auch salziges Gebäck, welche allesamt unter Verwendung reiner Naturprodukte nach traditionellen Methoden handgemacht werden. TOP Magazin Frankfurt sagt: Grazie!