



**BLACK
GOLD**

€€

LA MAISON DU PAIN

Frankreich liegt am Main – zumindest könnte zeitweilig dieser Eindruck entstehen, sobald man eine der derzeit drei verfügbaren Schwellen ins La Maison du Pain überschreitet.

Je eine Filiale auf dem Oeder Weg, der Bockenheimer Landstraße und der Schweizer Straße garantieren französische Genusserlebnisse in authentischer Atmosphäre. In den Brasserien hat man den Eindruck, direkt in einer provenzalisch eingerichteten Backstube gelandet zu sein. Ein Hauch Lavendel liegt in der Luft, aus dem Ofen verbreiten sich köstliche Düfte im gesamten Raum und in den Vitrinen und Regalen liegen appetitlich anzuschauende süße und deftige Leckereien, die man entweder vor Ort oder auch zum Mitnehmen erwerben und genießen kann.

Samstags und sonntags herrscht rege „Take Away“-Betriebsamkeit vor den Theken aller La Maison Du Pain-Filialen, denn offenbar haben die nach französischem Originalrezept zubereiteten Croissants Suchtpotenzial. Sie enthalten satte 30 % Butter – zwar nicht gerade ein diätetisches Lebensmittel –, zergehen aber auf der Zunge. Auch Maccarons (Mini-Baisers aus feinstem Mandelmehl mit Fruchtfüllung in zarten Bonbonfarben) werden hier offeriert, genauso wie hausgemachtes Pesto, verschiedene Süßigkeiten, Fleur de Sel im schmucken Leinensäckchen oder Olivenöl – sehr gut, wenn man am Wochenende noch spontan ein Geschenk braucht! Gar entzückend sind die winzigen Obstkuchen und fluffigen Sahne-Mini-Törtchen – besonders die Kreation mit grünem Tee ist zu empfehlen.

Die erste Wahl in Frankfurt ist La Maison du Pain, wenn man fürstlich frühstücken möchte. Das Angebot an Croissants, Rosinenschnecken, Pain au Chocolat (gibt es auch alles in „Mini“-Versionen), Baguettes, Flutes, Brot und Brötchen ist geradezu paradiesisch. Daneben gibt es diverse Quiches, Tartes, Beignets, Bio-Müsli, Obstsalat, Rohmilchkäse, französische Salami und etliche weitere Extras, mit denen man sich sein Wunschfrühstück individuell zusammenbasteln kann oder alternativ aus bereits zusammengestellten „Petits dejeuners“ auswählt.

Dazu kommen „Tartines Rapides“ – das sind lecker belegte Roggenbrote, die kalt serviert werden. Die Tartines kann man sich aber auch rösten oder als „Tartine chaude“ überbacken und mit Salat servieren lassen. Besonders lecker: „Dijon“ mit geräuchertem Hühnchen, grünem Spargel, Dijonsensauce und Käse oder für Vegetarier das „St. Tropez“ mit gegrilltem Gemüse, Basilikum, Pesto und Mozzarella. Natürlich gibt es auch Klassiker wie ein Croque-Monsieur und üppig, phantasievoll belegte Sandwiches oder Suppen.

Bon Appetit!

42



32



149

WESTEND/NORDEND/SACHSENHAUSEN

LA MAISON DU PAIN

BOCKENHEIMER LANDSTR. 66
60323 FRANKFURT/MAIN
TEL 069 24706930

DEDER WEG 30, 60318 FRANKFURT/MAIN
TEL 069 59673775

SCHWEIZER STR. 63, 60594 FRANKFURT/MAIN
TEL 069 61994481

INFO@LAMAISONDUPAIN.DE
WWW.LAMAISONDUPAIN.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

MO - FR 7.30 - 20.00, SA + SO 8.00 - 20.00 UHR

ZAHLUNGSMITTEL

ALLE KREDITKARTEN/EC

ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

U6/7 BIS WESTEND
U1/2/3, BUS 36 BIS ESCHENHEIMER TOR
U1/2/3/8 BIS SCHWEIZER PLATZ