

**H**ALLO-WACH? Dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist, lernt man ja schon im Kindergarten. Dass es auch die Schönste sein kann, begreift man jedoch erst mit der Zeit. Das gilt für Morgenmuffel genauso wie für Frühaufsteher. Wo man sich am besten mit heißem Kaffee und frischen Brötchen aus dem Tiefschlaf schlemmen kann, verraten wir gern. Und bei derart verlockenden Aussichten hievt man sich doch schon viel lieber aus den Kissen.

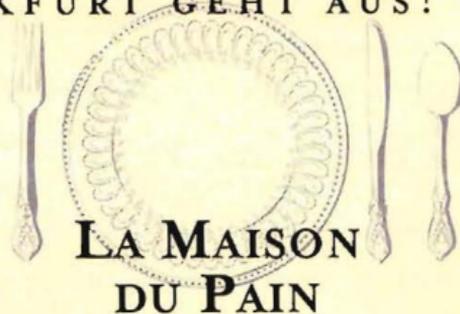
## TOP FIVE Frühstück

- 1 LA MAISON DU PAIN**  
Zuckerbrot ohne Peitsche (4)  
Sachsenhausen, Schweizer Straße 83, Tel. 61994481, Seite 163
- 2 MAINKAICAFÉ**  
Frühstück mit Aussicht (1)  
City, Mainkal 15, Tel. 26097565, Seite 178
- 3 CAFÉ KARIN**  
War gut, ist gut, bleibt gut! (2)  
City, Großer Hirschgraben 28, Tel. 295217, Seite 102
- 4 BROT & BUTTER**  
und noch einiges mehr (neu)  
Westend, Bockenheimer Anlage 49–50, Tel. 976931360, Seite 98
- 5 ECKHAUS**  
Lässt Fünfe gerade sein (wieder im Heft)  
Nordend, Bornheimer Landstraße 45, Tel. 491197, Seite 127

## TOP FIVE Brunch

- 1 RESTAURANT OPÉRA**  
Showtime (1)  
City, Opernplatz 1, Tel. 1340215, Seite 201
- 2 SIGNATURES VERANDA RESTAURANT**  
Prädikat: wertvoll (2)  
Bahnhofsviertel, Hotel Intercontinental,  
Wilhelm-Leuschner-Straße 43, Tel. 28050, Seite 221
- 3 CAFÉ ALBATROS**  
Da flieg' ich drauf  
Bockenheim, Kiesstraße 27, Tel. 7072769, Seite 84
- 4 PACIFIC COLORS**  
Brunchastisch  
City, Hilton Hotel, Hochstraße 4, Tel. 133802450, Seite 202
- 5 FLEMING'S DELUXE RESTAURANT**  
Deluxe brunchen (4)  
City, Fleming's Deluxe Hotel, Eschenheimer Tor 2, Tel. 4272320, Seite 134

FRANKFURT GEHT AUS! 2011



Sachsenhausen, Schweizer Straße 63,  
Tel. 61994481, [www.lamaisondupain.de](http://www.lamaisondupain.de), ☎ Mo–Fr 7–21, Sa/So 8–20 Uhr,  
🏠 ec-cash, 📞, 📧, 📺, 📶 40/25,  
🚗, 🚏 Schwanthalerstraße: Linie 14–16/19

## Zuckerbrot ohne Peitsche

Die Idee, an einem Sonntagmittag zum Frühstück ins Maison du Pain auf der Schweizer Straße zu gehen, hatten mit uns leider noch etliche weitere Frankfurter. Da an Wochenenden leider keine Reservierungen möglich sind, stehen wir mit Kind und Kegel zunächst auf der Straße und warten auf einen frei werdenden Tisch. So haben wir Gelegenheit, uns in aller Ruhe die Auslagen anzuschauen, die vor köstlich aussehenden Kalorienbomben schier überquellen. Der überaus freundliche Service verkürzt uns die Wartezeit immer wieder durch gutes Zusprechen, und tatsächlich können wir nach einer Viertelstunde Platz nehmen. Leider nicht auf der Terrasse, die bei den fast schon sommerlichen Temperaturen eine schöne Alternative gewesen wäre. Der Innenraum mit seinen Holzdielen, Regalen, Tischen und Stühlen aus hellem, warmem Holz wirkt angenehm einladend und sehr gemütlich. Lediglich die enorme Geräuschkulisse, die sich an einem vollbesetzten Sonntag jedoch nicht vermeiden lässt, ist diesem Eindruck etwas abträglich. Aber auch in einer typischen französi-

schen Brasserie, die sich das Maison du Pain bei der Einrichtung wohl zum Vorbild genommen hat, würde nicht nur geflüstert. Neben einem klassischen Frühstück aux champs mit Kaffee (oder Tee), verschiedenen Brotsorten, zwei Konfitüren und einer Auswahl an Käse und Wurst (10,70 €) wollen wir unbedingt eine der angebotenen Tartines probieren, Kreationen auf frisch geröstetem Landbrot, leicht mit Olivenöl bestrichen und mit frischen Zutaten in verschiedenen Geschmackskombinationen belegt – sozusagen die Spezialität des Hauses. Zur Tartine Nice, gegrillte Zucchini, Mozzarella, Tomatencoulis, Basilikum und Pesto (7,90 €), gibt es einen Salat, der mit seinem leichten Dressing eine herrliche Ergänzung ist. Die Tartines werden als kalte und warme Varianten angeboten, daneben stehen Quiche und wiederum Salate zur Auswahl. Auch wenn vieles davon einem Frühstück im klassischen Sinne nicht entspricht, ist das Maison du Pain erste Wahl für eine späte erste Mahlzeit des Tages. Egal, ob man dazu Café au lait (100 Prozent bio, 3,30 €), ein Kännchen Earl Grey (4,40 €), Orangina (3 €) oder Cellier de Bordes (Bordeaux rosé, 3,90 €) wählt. Das als Wegzehrung für den Sonntagsspaziergang mitgenommene Pain aux raisins (Rosinenschnecke, 1,75 €) lässt uns später noch einmal mit Genuss an unseren kleinen Frankreichsausflug denken.

*Yves Sendig*