



ngerie, Patisserie, Bistro: La Maison du pain

GUTES GESCHÄFT

Wiesbaden. Mit dem „Maison du pain“ ist die französische Backkunst nach Hessen gekommen. Das Angebot im schick ausgestatteten Laden setzt vor allem auf ofenfrische, handwerklich produzierte Baguettes, Brioches, pains au chocolat und Croissants, dazu auf Patisserie-Klassiker wie Beignets, Eclairs, macarons, Millefeuilles, Früchtetartes, opéra (Schokoladenkuchen) oder charlotte (Biskuitdessert). Für ein ausgedehntes Frühstück oder den kleinen Snack tagsüber kommt eine gute Auswahl an französischen Produkten – teilweise in Bioqualität – auf die blanken Holztische: Konfitüren in vielen Geschmacksrichtungen, Rohmilchkäse vom Pariser Großmarkt, Schinken- und Wurstspezialitäten, Butter aus Isigny, französischer Atlantik-Lachs, Elsässer Linsensuppe, Quiches, Sandwiches, kalte oder warme tartines (geröstete belegte Brote), verschiedene Croque-Varianten. Dazu trinkt man klassische Kaffee- und Teespezialitäten, Weine aus dem Bordelais, Kronenbourg-Bier, Orangina, die Kultlimonade „La Mortuacienne“ oder Champagner.

Ingo Swoboda

„La maison du pain“, Marktstr. 2-6, 65183 Wiesbaden, Tel. 0611-16 66 13 10, www.lamaisondupain.de, Mo-Fr 7.30-20 Uhr, Sa und So 8-20 Uhr, Hauptgerichte € 5-11

DINERS EC MASTER VISA M 