

FRÜHSTÜCK À LA FRANÇAISE

La Maison du Pain/Wiesbaden. Die mit Baguettes und Brioches gefüllten Holzregale reichen bis unter die Decke, die Vitrinen sind mit Obst-Tartes gefüllt, und der Backofen verströmt diesen einzigartigen Duft, den es nur in provenzalischen Landbäckereien gibt – und in Wiesbaden! Kürzlich eröffnet, überzeugt die vierte Dependance des Brasserie-Shops mit allem, was sich Brunch-Fans und Naschkatzen erträumen: bunte Macarons, hausgemachte Konfitüren, frisch gebackene Flütes oder köstliche „Tartines Rapides“ für den Appetit zwischendurch. Auch „Take Away“ wird angeboten. Doch warum sollte man gleich wieder gehen, statt das gemütliche Ambiente mit Kronleuchter und Holzmöbiliar zu genießen? Hier sucht man sich ein freies Plätzchen zum Petit Déjeuner und träumt von Südfrankreich. (La Maison du Pain, Marktstr. 2-6, Wiesbaden, Tel. 06 11/16 66 13 10, www.lamaisondupain.de)

Croissants und Café au lait in charmanter Atmosphäre: das „La Maison du Pain“ in Wiesbaden

- **LAGE** Im historischen Stadtkern Wiesbadens • **SITZPLÄTZE** 80 drinnen, 70 draußen • **BESTER PLATZ** Am Fenster, im Sommer draußen
- **BESTE ZEIT** Am späten Vormittag zum Brunch • **SPEZIALITÄT** „Burger à la maison“: gegrilltes Hähnchenfilet mit Rucola, Chester, Olivenöl und Tomaten-Chutney • **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von 5 bis 11 Euro • **WEINKARTE** 8 Sorten, günstigste Flasche: 13,50 Euro • **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Die original französische Limonade „La Mortuacienne“ • **DESIGN** La Maison du Pain

