

Da geht die Sonne auf

Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Und wenn der auch noch frei ist, darf es auch gerne mal später stattfinden und mit dem Mittagessen kombiniert werden. Das nennt man dann Brunch.

Wer könnte das besser mit gutem Essen zelebrieren als die Mainzer Jecken? Aber auch die Wiesbadener können mithalten – am liebsten natürlich unter freiem Himmel unter der lachenden Sonne.

TOP FIVE Open Air

- 1 Landhaus Diedert**
Landpartie (1)
Wiesbaden, Am Kloster Klarenthal 9,
Tel. 0611/1846600, Seite 106
- 2 Bootshaus**
Frankophilie (neu)
Mainz-Gonsenheim, Victor-Hugo-Ufer 1,
Tel. 06131/1438700, Seite 100
- 3 Käfer's Bistro**
Eine runde Sache
Wiesbaden, Kurhausplatz 1,
Tel. 0611/536200, Seite 138
- 4 Hockenberger Mühle**
Gut zum Hocke (4)
Wiesbaden, Hockenberger Höhe 4,
Tel. 0611/502088, Seite 136
- 5 Laubenheimer Höhe**
Schöne Lage (neu)
Mainz, Auf der Laubenheimer Höhe 1–3,
Tel. 06131/622260, Seite 141

TOP FIVE Frühstück & Brunch

- 1 Café Klatsch**
Klassisch alternativ (2)
Wiesbaden, Marcobrunner Straße 9,
Tel. 0611/440266, Seite 140
- 2 Orange**
Auf den Punkt
Wiesbaden-Schlierstein, Backfischgasse 24,
Tel. 0611/7162673, Seite 152
- 3 Bagatelle**
Retro in Bestform (4)
Mainz, Gartenfeldstraße 22,
Tel. 06131/612050, Seite 100
- 4 La Maison du Pain**
Brot und Butter (neu)
Wiesbaden, Marktstraße 2–6,
Tel. 0611/16661310, Seite 141
- 5 Nelly's Frühstückslust**
Für frühe Vögel (1)
Mainz, Josefsstraße 5 a,
Tel. 06131/8856036, Seite 150



LA MAISON DU PAIN

65183 Wiesbaden, Marktstraße 2–6,
Tel. 0611/16661310, www.lamaisondupain.de, ☎ Mo–Fr 7.30–20, Sa/So 8–20
Uhr, ☑, ☒ MC/VI/ec-cash, ☎, ♿, ♿/♿
56/78, ☑ Parkhaus Rheinstraße/ Luisen-
platz, ☑ Dernasches Gelände: Bus 806,
Bierstadt Köpfchenweg: R21

Brot & Butter

Unter dem schweren Kronleuchter im Inneren wabert der verführerische Duft von frischen Croissants durch die Luft. Und die haben es im La maison du pain einfach in sich – im wahrsten Sinne des Wortes: 30 Prozent Butteranteil sorgen nicht nur für reichlich Polster auf den Hüften, sondern vor allem für puren Frankreich-Geschmack. Zusammen mit der Vielfalt an Brot, Brötchen, Brioche, Tartes und Törtchen läuft dem Gast da schnell das Wasser im Mund zusammen. Auf der Karte findet sich eine überschaubare, nicht sonderlich kreative Auswahl an Frühstücks-Variationen, die man aber locker mit den zahlreichen Extras aufmotzen kann. Wir entscheiden uns für das Frühstück à la Ferme für nicht gerade günstige 10,20 €. Die große Auswahl an Brot und Brötchen ist liebevoll in einem Korb arrangiert, dazu werden zwei leckere Bonne-Maman-Konfitüren sowie hochwertige Butter gereicht. Auch das Ei ist von hervorragender Bio-Qualität, das Beste aber ist der Café au lait, der standesgemäß in einem riesigen Bol serviert wird. Auch der Service ist sehr umsichtig und immer zur Stelle. Die Tartine St. Tropez (8,90 €) kommt mit einer Haube aus gegrillten Auberginen, Mozzarella, Tomatencoulis und Pesto daher, Basilikum rundet das mediterrane Geschmackserlebnis gut ab. Wirklich satt macht die Kreation zwar auch trotz der Salatbeilage nicht, aber wir haben ja die Wahl aus tausend anderen Leckereien. Also schnell noch ein Olivenbrötchen (1,80 €) sowie ein Schokocroissant geordert. Schließlich wollen wir noch nicht zurück nach Deutschland.

Christian Schnohr

► Wiesbaden & Mainz/Frühstück & Brunch (Rang 4)