

**»Aktuelle Ausgehtipps aus dem JOURNAL FRANKFURT«**

Bonjour, Delikatesse  
Von Andrea Möller,  
Ausgabe 12/2008

Französisches Savoir-vivre mit allem Drum und Dran bietet die Sachsenhäuser Filiale des Maison du Pain. Langschläfer und Morgenmuffel starten hier mit mehreren petits déjeuners in den Tag. Zu der als „Boulangère“ (5,70 €) bezeichneten Variante gehören ein Brotkörbchen oder zwei Croissants sowie Butter und Marmelade – sommers auf der begrünten Terrasse, winters im gemütlichen Gasträum serviert. Die komplett in französischem Landhausstil gehaltene Einrichtung gefällt durch helle Holzmöbel und schimmernde Lüster. Doch zurück zu den Backwaren, auf deren Zubereitung sich unsere französischen Nachbarn so hervorragend verstehen. Naturellement können die nach Originalrezepten gefertigten Baguettes und Co. auch an der Ladentheke gekauft werden. Freundliches Service-Personal berät etwa bei der Auswahl fingerfertig garnierter Törtchen mit intensivem Fruchtgeschmack (3,30 €). Wer über genug Zeit und Muße verfügt, verspeist die kleinen Naschereien aber lieber während eines ausgedehnten Frühstücks vor Ort. Wir gehen in die Vollen, ordern die kontinentale Variante (8,20 €), also frisch gepressten Orangensaft, ein Körbchen mit knusprigen Kaiser-, Mohn-, Sesam- und Olivenbrötchen, ein luftiges Croissant, das das Kalorien-konto in schwindelerregende Höhen treibt, dazu Butter der Marke Isigny und Konfitüre von – na, wem wohl? – Bonne Maman. Kaffee oder Tee in bol und Tasse sind im Preis selbstverständlich inbegriffen. Die Extrawurst an unserer Tafel bestellt à la carte krosse Walnussbrötchen (1,40 €), französischen Rohmilchkäse mit Moustarda und Trauben (5,90 €) und kann anschließend cremigem Bio-Joghurt mit Honig (3 €) nicht widerstehen.

La Maison du Pain  
Schweizer Straße 63  
60594 Frankfurt  
Mo–Fr 7–21, Sa/So 8–20 Uhr  
Telefon: 069/61994481  
[www.lamaisondupain.de](http://www.lamaisondupain.de)