

CARTE BLANCHE

Ü-Menü ganz ohne Karte

Das Carte Blanche ist ein legeres – Gute-Laune-Lokal für Szenegourmets. Sein Alleinstellungsmerkmal? Es gibt keine Speisekarte. Denn im Gründerzeitbau mit hohen Decken, Stuck und Lüstern kommt als Überraschungsmenü auf die Teller, was der Koch vom Tageseinkauf mitgebracht hat. Da unter den Frohgestimmten, die in bunten Sesseln Platz nehmen, aber auch immer wieder welche sind, die es genau wissen wollen, liest der Service - vom Spickzettel! – die daraus entstanden Gerichte vor. Fast alle lassen sich lieber überraschen und vertrauen auf den kochenden Hausherrn Sebastian Ziese und sein Ü-Menü in drei bis sechs Gängen. Ziese kocht solide, modern, frisch, ganz wie es auch im Goldman Restaurant, wo er vorher war, gute Tradition hat. Die Atmosphäre ist bestens und der entspannte und sehr freundliche Service agiert eher als Gastgeber einer – allerdings sehr lauten! - Party. Schallschutz geht besser... Getrunken wird hessisch, etwa Apfelquittensecco von Weidmann & Groh, den Regionalmatadoren in Sachen Apfelwein und Schnäpse. Auf der Weinkarte stehen rund 60 Flaschenweine mit Schwerpunkt Deutschland. Gute offene empfiehlt der Service.

Surprise, surprise

Carte Blanche is a casual feel-good restaurant for trendsetting connoisseurs. It stands out due to one special feature: it doesn't have a menu. The room boasts high ceilings, stucco and chandeliers, guests receive surprise dishes with ingredients according to the chef's daily purchase. Given that some of the highspirited diners sitting in the restaurant's brightly coloured chairs want to know exactly what's available, the waiting staff carry 'cheat sheets' to read out the dishes prepared. Nevertheless, almost all guests prefer to be surprised and trust restaurateur and chef Sebastian Ziese and his set menu of three to six courses. Ziese cooks solid, modern and fresh dishes in great atmosphere with the relaxed and friendly service team acting more like hosts of an admittedly very noisy party! It's certainly not a quiet dining experience... The restaurant's drinks menu is full of Hessian favourites like apple and quince sparkling wine from Weidmann & Groh, the regional matador when it comes to cider and schnapps. The wine list features around 60 wines, most of which are from Germany.

CARTE BLANCHE

Egenolffstraße 39
60316 Frankfurt am Main
Tel +49 (0) 69 27245883
restaurant@carteblanche-ffm.de
www.carteblanche-ffm.de

OPEN

Wed – Sun 18.00 – 00.00

ZAHLUNG / PAYMENT

EC, Visa, Mastercard

