

Top Ten – das beste Frühstück der Stadt

Guten Morgen!

Der Duft von frischem Kaffee und ofenwarmen Croissants füllt den Raum, das Rührei dampft auf dem Teller. Herrlich, so ein richtig gutes Frühstück. Vor allem, wenn man sich bedienen lassen kann. Am schönsten hier:

1 Familienbetrieb Etwas Charmanteres als das Café mit Boutique und Kinderspielzimmer können wir uns kaum vorstellen. Die helle Einrichtung ist wunderschön, hier steckt viel Liebe im Detail. Und erst das Frühstück... Die herzliche Bedienung serviert uns die Frühstücke „Orange“ (8,80 Euro) und „Gelb“ (7,80 Euro). Toll angerichtet: der selbst angemachte Frischkäse und viele verschiedene Käsesorten, die nicht nach billiger Supermarktware schmecken, dazu ein geräucherter, würziger Schinken, dem man ansieht, dass er frisch vom Stück geschnitten wurde. Das perfekte Ei wird in einem Miniblumentopf serviert, die Milch in einem kleinen Fläschchen. Mit so viel Liebe haben wir schon lange keinen Morgen mehr begonnen. **Unbedingt bestellen:** die hausgemachten Frischkäsesorten und die selbst gemachte Erdbeermarmelade. ▶ Nordend, Egenolfstraße 17, Tel. Di-So 9-18 Uhr, Frühstück: Di-So 9-16 Uhr, 3-9 Euro, familien-betrieb.de

2 Iimori Was in Azko Iimoris liebevoll eingerichteten Filialen über die Ladentheke geht, wird handgemacht und ohne künstliche Zutaten oder Backmischungen hergestellt. Egal, ob in der Patisserie in der Innenstadt oder im Bistro im Nordend: Für 6,90 Euro pro Person darf man sich am Frühstücksbuffet bedienen, bis man satt ist. Darauf befinden sich französische und japanische Backwaren: Grüntee-Milchbrötchen, Olivenbaguettes, Croissants, süße Stückchen und Walnussbrötchen. Dazu gibt es Käse, Wurst und Marmeladen, Saft und Eier. Kaffee und Tee kosten extra. **Unbedingt probieren:** die Backwaren mit grünem Tee, weil sie außergewöhnlich sind, und die Mandelcroissants, weil sie süchtig machen! ▶ Innenstadt, Braubachstr. 24, Tel. 9776 82 47, Mo-Fr 9-19, Sa/So 10-19 Uhr, Frühstück: Mo-Fr 9-13, Sa/So 10-13 Uhr; Nordend, Heideplatz 1, Tel. 4003 75 12, tägl. 10-19 Uhr, Frühstück: nur Sa/So 10-14 Uhr, 6,90 Euro, iimori.de

3 Moksha Wir lieben die entspannte Atmosphäre und das tolle Ambiente mit dem schlichten dunklen Mobiliar, dem gemütlichen Sofa und den stilvollen Kugellampen. Es ist wie

gemacht dafür, einen ganzen Vormittag hier zu verbringen und die Zeit verstreichen zu lassen. Sonntags gibt es einen üppigen Frühstücksbrunch (12 Euro). Wir freuen uns über warme Brötchen, fluffiges Rührei, Lachs, frischen Schinken, eine leckere Käseplatte und Eingelegtes wie Oliven, Pepperoni, Pilze und Artischocken sowie diverse Salate und viel frisches Obst. Neugierig lüften wir die Deckel der Warmhaltegefäße und finden darunter einen pikanten Kichererbseneintopf und dampfendes Thai-Curry. Vegetarier kommen voll auf ihre Kosten. **Unbedingt probieren:** Wer auf Essen mit leicht orientalischer Note steht, der sollte von dem pikanten Kichererbseneintopf kosten. Auch den wunderbar würzigen Schinken sollte man hier nicht verpassen. ▶ Nordend, Rotlintstr. 28, Tel. 4800 55 75, Mo-Do 12-1, Fr 12-2, Sa 18-2, So 10-24 Uhr, Brunch nur So 10-14.30 Uhr, 12 Euro, moksha-frankfurt.de

4 La Maison du Pain Die Croissants (1,45 Euro pro Stück) sind der Hit! Auch der Kaffee (100 % bio, ein Café au lait kostet 3,30 Euro) schmeckt vorzüglich. Es gibt Tage, an denen reicht das. Wenn nicht, sollte man das Frühstück „A la ferme“ (Kaffee oder Tee, Bio Ei, Brotkörbchen, Butter und Konfitüre für 8,60 Euro) probieren. Oder man weicht auf eine der köstlichen Tartines rapides oder chaudes aus. Das sind kalte oder warme Landbrote mit Belägen wie „Fromage Blanc“ mit Kräuterquark, Schnittlauch, Radieschen, Gurken, Kresse und Butter (3,90 Euro) oder mit Hühnchen, Cheddar, Dijonsensoße und grünem Spargel (9,20 Euro). Alles schmeckt köstlich! **Unbedingt bestellen:** ein Croissant, ein Pain au chocolat und eine Brioche. Unbedingt. ▶ Nordend, Oeder Weg 30, Tel. 59 67 37 75; Sachsenhausen, Schweizer Str. 63, Tel. 61 99 44 81; Westend, Bockenheimer Landstr. 66, Tel. 24 70 69 30, alle Filialen: Mo-Fr 7-21, Sa/So 8-20 Uhr, Frühstück: tägl. durchgehend, 4-11 Euro, lamaisondupain.de

5 Ginkgo Am Wochenende frühstückt hier die Szene, unter der Woche treffen sich junge Eltern und Geschäftspartner. Der schlicht-

te Raum ist dank der großen Fenster schön hell, der Service ist unkompliziert und freundlich. Das mögen wir. Genauso sehr wie die leckeren Frühstückskombinationen: „Gesund und frisch“ (6,70 Euro) sind eine Portion hausgemachter Kräuterquark und Frischkäse mit zwei Vollkornbrötchen und einem Ei. Das „Neptun-Frühstück“ (9,80 Euro) mit Forellenfilet, Shrimps, Lachs, Meerrettichsahne, Dillsenfsoße und Brötchen ist genau das Richtige für Wassermänner und Meerjungfrauen. **Unbedingt bestellen:** das italienische Frühstück (9,50 Euro) mit Wurst, Schinken, Oliven, getrockneten Tomaten und Ciabatta. ▶ Nordend, Berger Str. 81, Tel. 49 1202, So-Do 9-1, Fr/Sa 9-2 Uhr, Frühstück: tägl. 9-16 Uhr, 2,30-10 Euro, ginkgo-frankfurt.de

6 Frollein Ganz rasch hat sich das Frollein (dort wo früher das NYC zu Hause war) etabliert. Die bodenständige deutsch-österreichische Küche, die hier serviert wird, kommt an. Auch die Frühstücksvariationen bieten Deftiges. Wir freuen uns über die „Ostwind-Düfte“ (7,80 Euro), das sind Rostbratwürstchen (sechs Stück!), gerösteter Speck, himmlische Bratkartoffeln, Krustenbauernbrot und Butter. Dazu gibt es Salat. Geht auch als Mittagessen durch und schmeckt total klasse. Nicht weniger begeistert sind wir vom vegetarischen Bauernomelette (5,80 Euro) mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern. **Unbedingt bestellen:** Weißwürste (wer's mag) und irgendwas mit Bratkartoffeln – die sind die Wucht! ▶ Sachsenhausen, Hans-Thoma-Str. 1, Tel. 61 48 18, Mo-Do 9-1, Fr/Sa 9-2, So 9-24 Uhr, Frühstück: tägl. 9-16 Uhr, 4-11 Euro, frollein-restaurant.de

7 Mainkai Café Der Blick auf Mainufer und Main, den man durch die große Fensterscheibe hat, gefällt uns sehr. Das Café selbst ist eher schlicht. Hier und da hängen (zurzeit) orange-farbene Bilder, die den Raum bunter machen. Elf Frühstücksvarianten stehen zur Auswahl. Dazu kommen Extras, Müslis und Eier. Für Kinder bis 12 Jahren gibt es das Kids-Frühstück mit einem Brötchen, Butter, Nutella,