

Marcellinos Restaurant Report 2.0 sexy food (Frankfurt 2012)



flambelle Bistro - Best Price Top 10

Gäste-Urteil: Essen **6** Trinken **5** Service **5** Atmosphäre **5**

Frankreichs Antwort auf Pizza. „Die besten Flammkuchen rechts vom Rhein“: „hauchdünner Knusperteig“, „fantasievoll belegt“ mit *Bosina-Käse, Akazienhonig und Thymian* (7,80) oder mit *Sauerkraut* (7,90) oder *Munsterkäse* (6,90). „Herrlich“. Davor ein *Salat mit Feta* (7), danach ein „Hauch von“ *Crêpe mit Zimt und Zucker* (2,50). Moderne Kunst, mediterrane Farben und hohe Tische sorgen für „unpräzises Zusammensitzen“. Mittags viele Geschäftsleute aus der City, Shoppinggänger. Die loben den „flinken Service“ und die „kurzen Wartezeiten“. „Allemaal ausreichend“ sind die 6 offenen Rebensäfte. „Schade“: „Die Öffnungszeiten sind viel zu kurz“.

Marcellinos Restaurant Report Hot Places (Deutschland 2011)



Die besten Spots der Stadt – großer Genuss / kleiner Preis

Aus dem *Tarte Flambée* wurde das *flambelle* – köstlich

Gäste-Urteil: Essen **5** Trinken **5** Service **5** Atmosphäre **5**

„Savoir-vire rechts vom Rhein“. Das „freundliche Team“ ist „immer gut drauf“ und erfüllt Wünsche aller Art. „Nicht einfach nur Flammkuchen, ständig neue Variationen“. Am Tresen bestellt, sind die *Tarte Sauerkraut: Crème fraîche, Schinken, Frühlingszwiebeln, Sauerkraut und große Kartoffelsuppe vegetarisch oder mit Würstchen* „schnell“ am Tisch. Allerlei arbeitendes Volk „genießt“ den Service in der Stadtmitte. „Zweckmäßig eingerichtet“ mit viel Holz und Fliesenboden ist's trotzdem „gemütlich“. Auf der Karte stehen 6 Weine, die alle im Glas zu haben sind. Zum Nachtsch gibt's *Tarte Dessert: Crème fraîche, Apfelringe mit Zimt und Zucker*.

Marcellinos Restaurant Report (Frankfurt 2010)



Sicher vor bösen Preisüberraschungen

Gäste-Urteil: Essen **5** Trinken **5** Service **5** Atmosphäre **5**

„Franzosen-Imbiss“, ergo: „vom Feinsten“. „Leger“: „Stehtische“, mediterrane Farben und eine wellenförmige Deckenkonstruktion. Aus dem „kleinen“ Ofen kommen „hauchdünne, krosse“ Flammkuchen in 10 Sorten. „Herrlich“ die *Tarte Munster mit Zwiebeln, Schinken und Munster-Käse* oder *Gourmet mit Bosina (Weichkäse/Piemont), Akazienhonig, Thymian*. „Sensationell“ und „spottbillig“, freuen sich die Gäste. Mittags viele Banker vom Turm gegenüber. Weil die noch arbeiten müssen, ist das Weinangebot „klein“: „nur“ 7 Posten, davon 5 im Glas. „Flottes“ Team mit „süßen Servicegirls“. Apropos süß: *Tarte Petite Douce mit Apfel und Zimt*.