→ LECKER ESSEN

„Café de Bretagne“ in Düsseldorf

Der Carlsplatz ist Düsseldorfs größtes Delikatessengeschäft. Dort kann man Obst, Gemüse und Kräuter aus aller Welt einkaufen und an den Ständen Spezialitäten bestellen. Rund um den Wochenmarkt blüht das Bäckerhandwerk, und seit einigen Wochen ist dort in der ehemaligen „Marktwirtschaft“ das „Café de Bretagne“ zu Hause. Aufgetischt wird alles, was in der Bistroküche Frankreichs beliebt ist – Austern, Crevetten, Hummer, Taschenkrebse, süße Crêpes und herzhafte Galettes. Chef Rolf Breitmar hat sich mit dem Bistro einen Herzenswunsch erfüllt, denn er liebt Austern.
So ist denn auch die Auswahl der frisch vom Großmarkt Rungis in Paris importierten Meeresfrüchte bemerkenswert. Am besten probiert man „Huîtres royales spéciales“ (Austern, 28 €) oder „Le panaché de crustacés“ (Krustentier-Mix, 35 €). Dazu gibt es französische Weine, einen Chablis oder einen Petit Bourgeois (Preise ab 2,50 € für 0,1l). Die Atmosphäre des Bistros ist ein wenig kühl, das liegt vielleicht an den dominanten, wenig schönen Auslagentheken. Wer Meeresfrüchte mag, kommt dort jedenfalls auf seine Kosten.

Dagmar Haas-Pilwat

Bewertung:

INFO Benrather Straße 7/Ecke Bilker Straße, 40213 Düsseldorf, T 0211-56940775, mo-sa 10-22 Uhr, www.cafe-de-bretagne.de