



BALTIQUE - DELI

## Gefalteter Genuss

Vergesst Crêpes und Galettes - Pankūkas halten Einzug in Frankfurts gastronomische Gefilde! Das sympathische und hübsche Baltique in der City weiß durchweg zu überzeugen.

ESSEN:



SERVICE:



AMBIENTE:



Die lettischen Pfannkuchen sind die Spezialität in dem zauberhaften Deli, das der ehemalige Banker Ralph Weiß betreibt. Während eines Motorradtrips durch Lettland reifte in ihm die Idee, sie an den Main zu bringen. Die Räume, in denen sich zuvor ein Fahrradgeschäft befand, hat er aufwendig renoviert, herausgekommen ist ein charmantes Lokal mit großen Fenstern, dunklem Parkett aus dem 19. Jahrhundert und unglaublich hohen Decken, die dem Gastraum Großzügigkeit verleihen. Die Pankūkas, frisch gebacken aus Weizen oder glutenfreiem Buchweizen, gibt es in süßer oder herzhafter Ausführung, mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Sie werden mit frischen Zutaten gefüllt, gefaltet und angebraten. Um einen guten Überblick zu bekommen, wählen wir das Degustationsmenü (11,30 €) mit Salat sowie je einem vegetarischen, fleischigen und süßen Pfannkuchen. Knusprig zeigt sich „Petersburg“ (3,80 €) mit cremigem Rinderhaschee, Perlzwiebeln und frischen Kräutern. Mit sehr zartem Teig punktet „Vilnius“ (3,50 €) mit gebratenen Champignons, dazu ordern wir ein Töpfchen leicht pikante Rote-Beete-Creme (0,80 €). Zur Variante mit süßem Beerenmus trinken wir den Very Berry Beerendrink Johannisbeere (2,60 €) und eigens für Baltique abgefüllte Apfelschorle von der Kelterei Grünewald Mömbris (2,60 €). Übrigens: Wer noch ein delikates Geschenk wie Fleur de Sel oder Essig aus Finnland sucht, der wird hier auch fündig. *Daniela Halder-Ballasch*

» Baltique

Heiligkreuzgasse 31 (City)

(069) 27 24 31 01, [www.baltique.de](http://www.baltique.de)

Mo-Fr 7.30-19, Sa 8.30-20 Uhr