Von führenden Mammas empfohlen

Sommer, Sonne, Meer: Zwischen Rhein und Main erstreckt sich zwar kein Ozean, aber viel kulinarischer Süden. Und da bekannt ist, dass Olivenöl und Rotwein, Schafskäse und Tomaten so gesund sind, sollte man jenen möglichst täglich bereisen – mit dem Finger auf der Speisekarte und der Gabel im Pasta-Teller.

Top Five

Die Mediterranen

1 Maloiseau's Restaurant
Pas mal, oiseau! (1)
Wiesbaden, Kirschblütenstraße 35, Tel. 0611 7168844, Seite 158

2 Morello by Trüffel
Riecht gut, schmeckt gut (neu)
Wiesbaden, Webergasse 6–8, Tel. 0611 990550, Seite 158

3 Phaistos
Echt feist (3)
Wiesbaden, Lahnstraße 87, Tel. 0611 465413, Seite 166

4 To Limani
Schiff ahoi!
Wiesbaden-Schierstein, Christian-Bücher-Straße 18, Tel. 0611 23378, Seite 185

5 Canal du Midi
Wasser des Lebens (5)
Wiesbaden, Blücherstraße 30, Tel. 0611 4620200, Seite 102

Canal du Midi

65195 Wiesbaden, Blücherstraße 30, Tel. 0611 4620200, www.canal-du-midi-weinbar.de, Mo-Fr 18-24, Sa 15-24 Uhr, So Ruhetag, 50/50, Elsässer Platz, Bus 2/14/64/5475/5476 Gneisenaustraße

Wasser des Lebens

Bevor wir uns mit Wein beschäftigen, trinkt ein echter Franzose erst mal einen Absinth/Pastis. Der Kenner sollte zu Armand Guy greifen, der nicht nur den stärksten Anisgehalt besitzt, sondern auch ohne Farb- und Aromastoffe sowie ohne Zucker auskommt (4,50 €). Dabei studieren wir die üppige Weinkarte und die ausgehängten Empfehlungen. Wir entscheiden uns für den Tipp des Tages, eine Cuvée Image von Terroir les Mourels (4,80 € Glas/9 € Flasche) aus dem Jahr 2002. Zweifellos ein wunderbarer Roter, der trocken und fruchtig schmeckt. Außerdem soll es ein Château L'Ermitage Tradition 2005 sein, ein lachsrosa funkelnder Rosé, der blumig nach Beeren duftet. Da es hier in erster Linie um Wein geht, wenden wir uns auch erst nach ausgiebigem Weintesten der kleinen Essensauswahl zu. Der Hausherr ist allein hinterm Tresen und bastelt uns erst einmal eine assiette charcuterie-fromage (7,50 €) mit zweierlei Sorten französischer Salami und verschiedenem Käse, dazu Weißbrot. Wir testen auch noch die Flammkuchen, die in drei Varianten angeboten werden. Der Flammkuchen Provençal (6,30 €) ist hauchdünn, würzig, knusprig und schmeckt wie gerade aus dem Elsass eingeflogen. Dazu passt der Rosé genauso wie der Rote – na, denn Prost. *Tom Tizian*

► **Wiesbaden/Mainz/Die Mediterranen (Rang 5)**