

Feinkost: Aus Emma Metzler wird jetzt Tante Emma

Delikatessen, Weine und ein tolles Brot

Das Restaurant Emma Metzler am Frankfurter Museumsufer ist immer einen Besuch wert, auch jetzt, wo man aus der Not eine Tugend machen musste. Das Lokal kann zwar derzeit keine Gäste bewirten, sie aber mit anderen Köstlichkeiten zum Mitnehmen glücklich machen. Allein das wunderbare Sauerteigbrot macht glücklich. Es wird ständig neu gebacken, denn die Nachfrage ist groß. Aber es gibt noch mehr. Einkochtes, Fermentiertes, Eingelegtes, ausgesuchte und nicht überall zu findende Weine und auch Kochbücher und andere gedruckte Delikatessen.



Pop
up
Store
nennt
man
sich
nun
neude
utsch
, wie
so
viele
. Dabei
kläng
e
Tante
Emma
gemüt
liche
r und
treff
ender

. Das Lokal wurde einladend zum Lädchen umgestaltet. Neu im Programm sind eingemachte Suppen und Eintöpfe, etwa Lammeintopf mit weißen Canellinibohnen und Rosmarin, Maronen-Quittensuppe oder Bio-Wurzelgemüseintopf mit Liebstöckel. Die Suppengläser fassen 400ml, sind als Hauptgericht für eine Person gedacht und können ungeöffnet einen Monat lang haltbar bleiben.

Inzwischen gibt es auch eine Kühl/Metzger-Theke. Angeboten werden beispielsweise das Fleisch einer vierjährigen Aberdeen-Angus-Kuh und eines zweijährigen Duroc-Schweins, alles nach Wunsch portioniert. Dazu kann man hausgemachte Saucen im Glas kaufen, Rinder-Rosmarin-Jus, Schweinejus mit Salbei & Sherry sowie Lammjus. Anton de Bruyn und sein Team beraten gerne und

geben auch fachkundige Tipps für zu Hause.



*Lebensmittel Pop Up:
Mittwoch – Sonntag von 15
bis 20 Uhr.*

*Weitere Infos, auch über Menü-Angebote:
<https://emmametzler.de/journal/>*

Photocredit: Barbara Fienhold