



CASUAL DINING

À LA CARTE F

Küchenchef Sebastian Ziese setzt alles auf eine Karte, ohne eine zu haben. Funktionieren kann das, weil er selbst eine wandelnde Speisekarte ist: In seinem neu eröffneten Restaurant **Carte blanche** kommt er persönlich an die Tische, berät den Gast und kocht anschließend für ihn. „Ich springe zwischen Service und Küche hin und her“, sagt Ziese, „ich möchte es locker haben.“ Das Prinzip: Aus den Grundzutaten, die er morgens online postet, kocht er seinen Gästen am Abend ein individuelles Gericht bis hin zum Fünf-Gänge-Menü – egal, ob der Gast nun vegan isst oder eine Allergie hat.

CARTEBLANCHE-FFM.DE