



Der Gastronom und Konzeptemacher Pierre Nierhaus (vorn) mit seinem Team: Betriebsleiter Sascha Glojnaric, Patrick Lehmann, Christina Burdack, Danny Schulz und Auszubildende Juliana Werner (v.l.).
Fotos: Joppen



Vom Frühstück bis zur Brotzeit

Mit unterschiedlichen Konzepten belebt Pierre Nierhaus seit nunmehr 20 Jahren die Frankfurter Gastronomieszene. Seinen neuesten Clou „frollein“ versteht er als Genusserlebnis mit Heimatwurzeln. Das schicke Restaurant hat jetzt in Frankfurt-Sachsenhausen eröffnet. „Hier gibt's alles, was einfach ist, gut schmeckt und an die Kindheit erinnert“, sagt Nierhaus. Die Küche will Jung und Alt mit viel Selbstgemachtem von Sauerteigbrot bis Apfelstrudel überzeugen. „Vom Frühstück bis zur Brotzeit – bei uns gibt's das Beliebteste aus Deutschland und Österreich. Für jede Tageszeit, für jede Lebenslage.“