



*crispy beef* (roter, rechteckiger Teller), *ceviche* (roter, runder Teller), *beef skewer* (grauer Teller) und *sweet potato roast* sind nur einige der orientalische Köstlichkeiten im *the spice bazaar*.

Auch das *labneh rouge* – Büffelmilchjoghurt mit roter Beete ist ein wahres Geschmacksgemälde.

Fotos: the spice bazaar



## Bazaar der Sinnenfreude

Kulinarische Einkehr im Orient: *the spice bazaar* am Marstallplatz

„Sehr, sehr lecker – wirklich toll abgeschmeckt, interessante Kombinationen und feine Zutaten,“ so hört es sich an, wenn Gäste nach einem Besuch in *the spice bazaar* ins Schwärmen geraten.

Da besticht eben nicht nur das perfekte Ambiente, das die warmen Farben und das subtile Licht zaubern und das den passenden Rahmen abgibt für eine Küche, die in München bisher einfach noch nicht so zu erleben war.

### Farbenfrohe Geschmacksgemälde

Wer sich also auf kulinarische Weltreise durch die Isarmetropole begibt, ist bei Peter Bleyle bestens aufgehoben. Der kreative Kopf, der das ehemalige „Eisbach“ hinter der Oper 15 Jahre geführt und jetzt wieder übernommen hat, sorgt einmal mehr für Überraschungen. Er und seine Partner Patrick Fischbacher und Antonio Wanner haben die Location in sechs Monaten aufwendig umgestaltet. Während sich Patrick Fischbacher um das Restaurant kümmert, malt Antonio Wanner mit seinen Gewürzen farbenfrohe Geschmacksgemälde. Allein die Speisekarte liest sich wie die märchenhaften Geschichten aus Scheherazade: gebratenes Wolfsbarschfilet mit Topinambur-Rosenkohl-Püree, Zimt-Pilzen und Tomaten-Chili-Salsa. Sabikh – selbst gebackenes arabisches



Warme Farben und subtiles Licht zaubern ein perfektes Ambiente.

Fladenbrot mit Auberginen, pochiertem Ei, Büffelmilchfeta und Babyspinat...und als süßes Finale vielleicht ein Oriental Chocolate Cake? Was aber garantiert kein Märchen ist: Hier wandern nur hochwertigste Zutaten in Töpfe und auf Teller – das Biofleisch und auch die Eier stammen garantiert aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung, sogar die Namen der Biolieferanten sind auf der Speisekarte nachzulesen. Während der Woche bietet die mediterran-orientalische Gourmetoase einen unkomplizierten und leichten Businesslunch mit täglich wechselndem Gemüsebuffet an. Zur Auswahl aus etwa acht Gemüsesalaten kann man nach Wunsch Fleisch, Fisch oder vegane Zutaten kombinieren – wer schon vorher in Ruhe wählen

möchte, lässt sich per Newsletter tagesaktuelle Inspiration ins eMail-Postfach flattern.

### Alkohol mit Chili und Safran infusioniert

Damit eingeschworene Fans von *the spice bazaar* am Wochenende keine Entzugserscheinungen bekommen, bietet das Restaurant jetzt auch einen Wochenendbrunch an, der selbst Langschläfer aus den Kissen locken dürfte. Auch wenn man bei klangvollen Namen wie *nutty fattoush*, *bazaar roastbeef*, *oriental graved salmon*, *shakshuka*, *hamshuka* und *gözleme* vielleicht noch immer zu träumen glaubt.

Das besondere Geschmackserlebnis erschöpft sich aber keineswegs in den Speisen: Auch der Al-

kohol für die außergewöhnlichen Cocktails wird hier selbst infusioniert – mit Chili, Safran, Koriander. Wer selbst in dieses sinnliche Vergnügen eintauchen möchte, sollte aber vorab reservieren.

### THE SPICE BAZAAR

Marstallplatz 3  
80539 München  
☎ 089/ 25547777  
welcome@thespicebazaar.de  
www.thespicebazaar.de

#### Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 11:30-15 Uhr; 18-1 Uhr  
Sa: 10:30-1 Uhr  
So: 10:30-22 Uhr



# TRENDY & SPICED

Für entdeckungsfreudige Gourmets geht die Sonne auf: im „the spice bazaar“ am Marstallplatz

**D**as warme Licht ist es, das den Raum prägt, die Farben und Formen des Morgenlands zaubern Atmosphäre und geben den opulenten Rahmen ab für eine Küche, die in München ihresgleichen sucht. Mediterran mit starken orientalischen Einflüssen – das the spice bazaar bereichert die Szene der bayerischen Metropole mit einer kulinarischen Note, die man nur New York oder London zutrauen würde.

Aber Peter Bleyle, der kreative Kopf, der das ehemalige „Eisbach“ hinter der Oper 15 Jahre geführt und jetzt wieder übernommen hat, sorgt gerne für Überraschungen. Und während er und sein Partner Patrick Fischbacher die Location komplett und aufwendig umarbeiten ließen, haben sie das Herzstück behalten: Antonio Wanner, langjähriger Sous-Chef des „Eisbach“, lässt im the spice bazaar die Gewürze tanzen.

Aus hochwertigsten Zutaten – es wird nur Bio-Fleisch verwendet! – zaubert er farbenfrohe, duftende Speisen auf die Teller und kreiert

Aromen, die ein neues Geschmackserlebnis garantieren. Wie zum Beispiel das Crispy Beef, höchst vorsichtig gegartes Rindfleisch, das in einer Teighülle frittiert zum sinnlichen Erlebnis wird: innen butterweich, außen knack-knusprig. Übrigens sind neben den Ölen, die die Speisen verfeinern, auch der Alkohol für die außergewöhnlichen Cocktails selbst infusioniert: mit Chili, Safran, Koriander ... Das Highlight aber dürfte der Brunch sein, der am Wochenende selbst eingeschworene Langschläfer aus den Kissen lockt: Die Karte trumpft mit Humus, selbst gebackenem Fladenbrot, gefüllten Fleischtaschen auf ...

Am besten gleich reservieren, um selbst in dieses sinnliche Vergnügen einzutauchen.

**the spice bazaar**, Marstallplatz 3  
80539 München, Tel. 089 25547777  
[www.thespicebazaar.de](http://www.thespicebazaar.de)

*Ein Bazaar  
der Sinnlichkeit  
erwartet sie Ihit,  
sundelic tem  
faceptas id ut hit*

