



Puristisch eingerichtet: Die neue Bar im Filmcasino.

Fotos: Daniel von Loeper



Filmreifes Schlürfen

Im Filmcasino am Odeonsplatz hat nach langem Hin und Her die „Champagner & Seafood Bar“ eröffnet – da schaut auch Giulia Siegel auf ein Glas vorbei. Nur das Restaurant fehlt noch

Wer lange braucht, weckt Neugier: Bei der Eröffnung der „Champagner & Seafood Bar“ im Foyer des Filmcasinos lassen sich unter anderen Giulia Siegel (Foto), Sophie Wepper und Alexandra Polzin blicken. Champagner fließt en masse zum Flying Buffet – nur Austern gibt es keine.



Seit das Filmcasino kein Kino mehr ist, ist sein Verwendungszweck den meisten Münchnern nicht ganz geläufig. War da was mit einem Restaurant? Steigen dort Partys? War da nicht mal eine Sushibar geplant?

Tatsache ist: Gestern haben die vier Betreiber im Erdgeschoss mit Freunden, Kollegen und Münchner Party-Prominenz ihre lang geplante „Champagner & Seafood Bar“ eröffnet. „Wir sind nun einmal vier Leute“, sagt Matthias Scheffel. „Da braucht es manchmal länger, bis sich alle einig sind.“ Constantin Wahl, Max Braunmiller und Andreas Haidinger sind mit ihm die Pächter des prächtigen Objekts. Im ersten Stock, wo einst Filme über die Leinwand flimmerten, haben sie bisher mittwochs eine After-Work-Party und samstags Veranstaltungen wie den „Supper Club“ heute, mit Dinner und dem DJ-Team „Milk & Sugar“. Dazu Events und Hochzeiten.

„Wir planen nach wie vor ein Restaurant dort oben, eines in dem auch gefeiert wird, wie im Cavos zum Beispiel“, sagt Scheffel. Das Problem: Im Gebäude gibt es nicht genug

Strom, um eine Restaurantküche zu betreiben. Bisherige Events wurden entweder von Catering versorgt oder mit teurem Starkstrom. Aber auch ein neuer Anschluss von den Stadtwerken beläuft sich auf 25000 Euro. „Wir haben den Anschluss beantragt, und im Januar fangen wir an, oben amzubauen“, so Scheffel.

Immerhin ist das Erdgeschoss jetzt kulinarisch in Form gebracht. In der kleinen Bar gibt es Austern, zum Beispiel drei Stück Fine de Claire für 7,50 Euro, Meeresfrüchtesalate wie die Garnelen mit Mango, Papaya und Pinienkernen (13,50) oder ein Tatar vom Gelbflossenthunfisch mit Avocadorelish und frischen Pepperoni für 14,50 Euro. Ab zwei Personen ist auch der „Odeon Tower“ mit einem „Best Of“ der kleinen Karte zu

haben (17,50 pro Person). Dazu wird in der kleinen Bar, natürlich, Champagner serviert, für 11,50 Euro das Glas, ansonsten gibt's Aperitifs und Weine. „Wir machen auch die Standard-Cocktails, aber nicht mehr – gute Cocktails erhält man ja schon nebenan“, sagt Scheffel und deutet in Richtung Nachbar Schumann's.

Auf der Terrasse zur Ludwigstraße dürfen die Gäste bis zwei Uhr nachts sitzen, bei Gläschen und Häppchen die Münchner Gesellschaft beobachten. „Das ist ein wunderschöner Platz“, sagt Matthias Scheffel. „Ich sitze hier gern – und genieße einfach.“

Laura Kaufmann

Odeonsplatz 8, täglich ab 12 Uhr, filmcasino.net, ©2012

www.az-muenchen.de

Mehr Artikel zum Ausgehen lesen Sie online auf: az-muenchen.de/ausgehen



AZ-BEWERTUNG: CHAMPAGNER & SEAFOOD BAR

	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Ambiente●.....●.....●.....
Alter	Jungvolk	Mittelalter	60 plus
●.....●.....●.....
Typ	Kaffee	Essen	Trinken
●.....●.....●.....
Preis	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen
●.....●.....●.....