

Restaurant Bazar 1838 - Das Sommermenü von Jack Fedde



Das Posener [Bazar](#) ist ein besonderer Ort. Das Gebäude war nach Wunsch der Bauinitiatoren nicht nur das kulturelle und wirtschaftliche Zentrum von Posen zur Zeit des preußischen Teilungsgebietes, sondern auch Treffpunkt für Feiern und das gesellschaftliche Leben. Hier befanden sich ein Hotel, Cafés, Veranstaltungsräume, der große "Weiße Saal" und Läden polnischer Kaufleute. In den Räumen des Bazar wurden patriotische Festlichkeiten organisiert, Vorträge, Konzerte und Bälle. Das Bazar soll im neuen Glanz erstrahlen und das erste Element der riesigen Investitionen ist das Restaurant Bazar 1838.

"Bazar 1838" ist das erste Restaurant im Bazar. Es soll ein einzigartiges, ambitioniertes und elegantes Restaurant sein, das auch preislich zugänglich sein soll. Konnten diese Vorhaben umgesetzt werden? Probieren sie es aus!

Der Anlass für unser Besuch im Restaurant "Bazar 1838" war das neue Menü des Küchenchefs Jack Fedde. Das Menü für die zweite Sommerhälfte und den frühen Herbst setzt auf saisonale Produkte und lokale Spezialitäten.



Ceviche aus Jakobsmuscheln serviert mit einem Süßkartoffelpüree, Orangenfilets, frischem Koriander, Avocado und Maisbrotstreuseln.

"Bazar 1838" ist der ideale Ort, sowohl für ein elegantes Mittagessen, als auch für ein vorzügliches Abendessen. Feinschmecker werden sowohl die ausgefeilten Verbindungen von Aromen, als auch die raffinierte Servierform zu schätzen wissen. Die Küchenchefs bereiten alle Speisen von Grund auf zu, das heißt sie überraschen uns mit hausgemachten Marinaden oder Fleisch aus eigener Herstellung.



Salat aus Wassermelone, aromatisiert mit Minze, serviert mit Feta, sommerlichen Salaten und klassischer Vinaigrette.

Im Sommer lädt das "Bazar 1838" in den Garten auf der Rückseite des Restaurants. Der elegante Hof voller Grün, lässt den Trubel der Stadt vergessen. An heißen Tagen empfehlen wir kalte Suppen, Salate und wunderbare Desserts. Alle Naschkatzen wird die Tatsache freuen, dass es neben der Auswahl an Desserts auch eine Vitrine voller Kuchen, Cremes und Mousse gibt. Es schmeckt alles wunderbar und wird vor Ort hergestellt.



Wildlachs, gekocht in gerösteter Butter, serviert mit Pappardelle aus frischen Gurken, verfeinert mit natürlichem Joghurt, frischem Koriander und Wildreis.



Kross gebackener Schweinebauch serviert mit Bratapfelpüree, einer Soße aus Cidre und Bäckerin

Kartoffeln.



Panna cotta mit weißer Schokolade mit Haferkeksen, Johannisbeergelee, Himbeermakronen und Eis.

Willkommen im Restaurant Bazar 1838. Guten Appetit!

Das vollständige Menü finden Sie auf: www.bazar1838.pl