

Prinz Muenchen schreibt:

Pflanzen, Terracotta-Töpfe, alte Gemälde und ein lodernes (TV-)Kaminfeuer - diesen Ambiente-Mix haben Micha und Gregor in London kennen- und lieben gelernt. Auf der Karte: Weine, Barfood und Cocktails. Bei Letzteren beeindruckt die große Auswahl an Martini-Cocktails. Jeden Donnerstag gibt's Livemusik, alle Stilrichtungen erlaubt.

Das Curt Magazin schreibt:

Klein, aber... fein ist the Potting Shed. Mitten in Schwabing. 33 Sitzplätze machen die neu eröffnete Bar The Potting Shed zu einer kleinen aber feinen Einkehr. Mitten in Schwabing, unweit des Sündenpfuhls Feilitzschstraße, kann man hier alles Übel der Welt hinter sich lassen. Barmeister Gregor arbeitet ausschließlich mit Markenspiritousen und Fair Trade Produkten, wie z.B. Pimm's No.1 oder Tanqueray Ten Gin. Die Rezepte für seine abgefahrenen Drinkkreationen hat er direkt aus London mitgebracht. Unbedingt probieren: Forest Caiiroska. Für die richtige Unterlage wird auch gesorgt, vom German Burger mit Bratwurst und Sauerkraut bis zum mehrgängigen Edelmeneue, die Küche hat's drauf. Donnerstags gibt's dazu noch Live-Mucke. Bloß Töpferuntensilien haben wir keine da entdeckt ... Egal, töpfern ist eh saulangweilig.

THE POTTING SHED // HAIMHAUSER STRASSE// OCCAMSTR. 11 // TEL:
089/340 77 284 // WWW.THEPOTTINGSHED.DE

ganz-münchen.de schreibt:

Gemütlich, sympatisch, lecker - auf diesen Nenner lässt sich diese neue Location unweit der Münchner Freiheit bringen.

Wer in der behaglichen Lounge-Ecke ungestört in der Mini-Bibliothek schmökern oder Schach spielen will, kommt hier ebenso auf seine Kosten wie der plauderfreudige Gast, der sich an der Bar einen der gepflegten Cocktails von **Barmeister Gregor Naehring** mixen lässt.

Und an den netten Tischchen des **The Potting Shed** mit Sicht auf die Haimhauser Straße genießt man in Ruhe einen der leckeren Burger oder sonstige Köstlichkeiten, während unterm Tresen ein kleiner Bildschirm ein wohliges Kaminfeuerchen zum besten gibt.

Am Fensterbrett und an der Bar recken sich frische Kräuter in Töpfen und Schalen - „The Potting Shed“ heißt ja soviel wie „Töpferhütte“.

Und das würzige Grün wandert schon mal in die kreativen Mixes, denn Gregor Naehring hat nicht nur die großen Klassiker, sondern auch witzige Neuheiten in petto.

Die Einrichtung gefällt mit einer gekonnten Mischung aus modernen Möbeln und heimeligen Details vom klassisch-impressionistischen Gemälde über einen riesigen Wandspiegel im barocken Goldrahmen bis zum wuchtigen antiken Ledersessel mit wolligem Schaffell-Überwurf, der das Zeug zum Lieblingsplatz hat.

Hingucker ist das schicke Designer-Barregal, in dem verführerisch Spirituosen und Gläser aufgereiht sind. Bei schönem Wetter lässt man es sich auf der Freischankfläche vor dem schönen Altbau gut gehen.

Jeden Donnerstag lädt die Location zu gut besuchten Live-Auftritten regionaler Bands. „Bei uns trifft sich Alt und Jung“, freut sich Betreiber **Michael Rentsch**.

Die Küche legt großen Wert auf Qualitätsprodukte. **Überwiegend** werden **Fairtrade-Waren** verwendet.

Auf der **Speisekarte** stehen hier insbesondere appetitliche Burger-Kreationen (8,90 - 11,90). Vom German Burger mit Bratwurst, Sauerkraut, Senf und Spiegelei bis zum New Zealand Burger mit Rindfleisch, Roter Bete, Ananas und Edamer ist hier alles geboten.

Highlight ist der Special Burger - denn der ist mit Bulleit Bourbon Whisky flambiert. Von 12 bis 15 Uhr sind alle Burger 20% günstiger zu haben. Auch frisch zubereitete Suppen und Salate sind im Sortiment.

Außerdem gibt es **täglich wechselnde Mittagsgerichte**.

Die **Getränkerte** bietet neben einer schönen Auswahl an Cocktails und Longdrinks auch ein feines Weinsortiment von Australien bis Frankreich, auch deutschen Weine von „Ursprung“ werden angeboten.

Besonders erfreulich: alle Weine können glasweise bestellt werden (0,2 l ab 4,50) . Kaffee, Tee und Schokolade sind fair gehandelt und stammen aus Bio-Anbau. Ganz neu gibt es jetzt auch viele frisch gepresste Säfte.

Und täglich von 17 bis 20 h ist Happy Hour.