

IDEEN & KONZEPTE

Neues Marktplatzrestaurant



In Metzingen ging Ende März das neue Marktplatzrestaurant von Marché an den Start / Foto: Marché International

In der Outletcity im schwäbischen Metzingen wurde kürzlich ein Marché Mövenpick Marktplatzrestaurant der neuen Generation eröffnet. Rund 200 Gäste finden im Innenraum Platz, um eine Pause vom Einkauf einzulegen.

In urbanem Ambiente, mit Terrasse ins Grüne, wählt hier jeder Gast sein Lieblingsgericht individuell aus. An der Vegetarian Island gibt es eine Vielzahl fleischloser Gerichte. Zudem lädt die integrierte Bar mit Lounge zum Afterwork ein.

Das Herzstück in Metzingen ist die modern interpretierte Marktküche mit frischen, regionalen Zutaten. Ob Salate mit Toppings von der Vegetarian Island, Putensteaks, Garnelen-Spieße oder südamerikanische Bratwurst vom Grill, Pizzen aus dem Steinofen oder schwäbische Linsen, Spätzle oder Maultaschen: Alle Gerichte werden laut eigener Angaben nach hauseigenem Rezept und frisch in der offenen Küche zubereitet. „Wir finden, dass handgemacht einfach besser schmeckt“, sagt Jürgen Vieweg, Betriebsleiter des Marché Mövenpick in Metzingen. „Deshalb werden bei uns frische und hochwertige Zutaten eingesetzt und unnötige Zusatzstoffe weggelassen. Sogar der Teig für unsere Pizzen wird täglich frisch nach hauseigener Rezeptur zubereitet. Das schmeckt man einfach.“

Auch das Interieur Design soll durch Materialien wie Holz und Dekoration wie Tontöpfe und Strohkörbe an einen lebendigen, bunten Marktplatz erinnern. Kontrastiert mit modernen Betonfliesen und Klinkern besticht das Restaurant durch modernes, urbanes Design.

Insgesamt bietet das Marché Mövenpick auf etwa 510 Quadratmetern Platz für 197 Gäste im Innenraum und 112 Gäste auf der Terrasse.