

22. November 2011

Fast „wia dahoam“: Regionale Küche in den Münchner Mercure Hotels

In der weltweit führenden Accor Hotelgruppe ist Mercure (www.mercure.com) die Marke mit den individuellen Hotels, die in besonderer Weise regional verankert sind. Das spiegelt sich ab sofort auch in neuen Speisekarten wieder, die unter dem Motto „Regional, frisch, bodenständig“ in allen Mercure Hotels mit Restaurant eingeführt wurden. In München machen die Küchenchefs der vier Mercure Hotels – City Center, Orbis Perlach, Neuperlach Süd und Airport Freising – ihrem ausgezeichneten Ruf alle Ehre und präsentieren auf ihren Speisekarten jeweils sechs für die Region typische Spezialitäten, die den Mercure-Anspruch „The best place to eat“ untermauern.

„Natürlich gibt es in den Restaurants neben der verstärkten regionalen Ausrichtung auch künftig internationale Speisen und raffinierte Menüs mit Zutaten aus aller Welt“, so Daniel Dellmann, Directeur Délégué der Mercure Hotels für die Region München. „Genau für diese harmonische Verbindung zweier Perspektiven stehen unsere Hotels – unter anderem auch durch das einzigartige Angebot der Grands Vins Mercure mit regionalen und internationalen Weinen.“

Keine Frage, dass es zu jedem regionalen Gericht auch den passenden Wein von der Grands Vins Mercure-Karte gibt. „Ich kann allen, die sich im Advent auch selbst etwas Gutes tun wollen, nur einen Besuch in einem unserer Restaurants empfehlen. Ein schönes Essen fast „wia dahoam“ und ein herrliches Glas Wein dazu sind die perfekten Begleiter für eine wirkungsvolle Auszeit im vorweihnachtlichen Trubel“, so Dellmann.

Weißwurstcarpaccio und Münchner Schweineschnitzel

2012 gibt es laut dem Directeur Délégué „sicher mehr als eine Gelegenheit, einmal eine regional-kulinarische Rundreise durch die vier Mercure Hotels zu unternehmen. Es lohnt sich, wie bereits die jeweiligen Speisekarten versprechen.“

Mercure Hotel München City Center: Carpaccio von der Weißwurst in Brezen-Vinaigrette mit süßen Senf-Espuma; Bayerischer Obazter mit Zwiebelringen und Radieschen; Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen; Münchner Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel; Gedünstete Forelle aus dem Isartal mit Petersilienkartoffeln; Geeistes Kaiserschmarrn-Parfait mit Schokoladensoße und Beeren.

Mercure Hotel Orbis München Perlach: Bayerische Weißbiersuppe mit Schinken-Kruste; „Hubertus Brotzeiteller“; Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat; Tafelspitz auf Rahmwirsing mit Butter-Kartoffeln und frischem Kren; Kaiserschmarrn mit Apfelmus; Bayerisch Creme mit Beerengrütze.

Mercure Hotel München Neuperlach Süd: Obazda mit Bauernbrot; Weißwurstcarpaccio mit Brezen-Vinaigrette; Schweinswürstl mit Sauerkraut; Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat; Bayerisches Entrecôte mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Kräuterbutter; „Münchner Apfelstrudel“ mit Vanilleeis.

Mercure Hotel München Airport Freising: Obazda mit Brezn; Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen; Schweinswürstl mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot; Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat; Würziges Rindergulasch in dunklem Weihenstephaner Bier geschmort, Semmelknödel und Krautsalat; Münchner Schweineschnitzel in Meerrettichpanade mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat.

Bildtext: Die Münchner Mercure Hoteldirektoren freuen sich über die regionalen Speisekarten.

Über Mercure:

Mit über 100 Häusern ist Mercure eine der größten Hotelmarken in Deutschland. Die Häuser sind in attraktiven Städten und Urlaubsregionen Deutschlands gelegen und verwöhnen den Gast kulinarisch mit regionalen und internationalen Spezialitäten sowie mit den „Grands Vins Mercure“. Weltweit ist Mercure mit 700 Hotels präsent. Mehr Informationen über die Mercure Hotels finden Sie auch im Internet unter www.mercure.com.

Über Accor:

Accor, weltweit der führende Hotelbetreiber und europäischer Marktführer, ist in 90 Ländern mit 4.200 Hotels und über 500.000 Zimmern präsent. Von der Luxus- bis zur Budgetklasse bietet Accor ein umfassendes Portfolio von Hotels unter den Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, all seasons/ibis Styles, Etap Hotel/ibis budget, hotelF1 und Motel 6. Mit 145.000 Mitarbeitern weltweit bietet die Gruppe ihren Kunden und Geschäftspartnern fast 45 Jahre an Know-how und Expertise. In Deutschland ist Accor mit über 300 Hotels der Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, all seasons/ibis Styles, Etap Hotel/ibis budget und Formule 1 vertreten.

Pressekontakt:

Accor Hospitality Germany GmbH

Michael Kirsch
Director Public Relations und Unternehmenskommunikation
Tel : +49 (0) 89 / 63002 - 500
E-mail: michael.kirsch@accor.com
Web: www.accor.com/presse/deutschland

Accor Presse Service

Bernhard Krebs
Tel: +49 (0) 89/1890838311
E-mail: accor-presseservice@redkrebs.de

Jetzt neuer Service für Journalisten

Die neue Accor PressCorner Deutschland www.accor.com/presse/deutschland