

**MARITIM**  
Hotel Dresden

**Erlweinschwof „Tanz in den Mai“**

30. April 2013 von 19.30 bis 24.00 Uhr

Tanzen Sie mit uns in den Mai und genießen Sie Köstlichkeiten von unserem großen Schlemmerbuffet.

Preis pro Person: 39 € inklusive alkoholfreier Getränke, Bier, Hauswein, Sekt und Unterhaltungsprogramm

MARITIM Hotel Dresden · Ostra-Ufer 2 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 216-2007 · info.dre@maritim.de · www.maritim.de

**BÜLOW**  
PALAIS  
DRESDEN

Wir begrüßen Sie täglich ab 11.30 Uhr im Bülow's Bistro und verwöhnen Sie mit einer leichten deutschen Küche. Ob wechselnde Tagesgerichte oder Kuchenspezialitäten aus unserer Pâtisserie, es ist für jeden etwas dabei.

Reservierung unter +49 (0) 351 8003-0

**ROSSINI**  
IM HILTON DRESDEN

TEL: 0351/8642855

\*\*\*\*  
LANDIDYLL HOTEL

**Erbgericht Tautewalde**  
IM BAUTZENER OBERLAND

Tautewalde 61 · D-02681 Wilthen  
Tel.: 03592 38300 · Fax: 03592 383299  
e-mail: erbgericht@tautewalde.de

land leben!

www.tautewalde.de

**Kameliënblütenmenü der Woche**

Curry-Kokossuppen mit Garnelenfrühlingsrolle  
Bärlauch-Pot au feu vom Rind,  
Frühlingsgemüse,  
Kartoffelbaumkuchen  
Dessertinspiration „Kameliënblüte“  
3-Gang Menü  
EUR 35,00

**Stilvoll Genießen im Schloss Hotel Pillnitz**

August-Bückerle-Straße  
10 01326 Dresden  
Telefon (0351) 2 6140  
info@schlosshotel-pillnitz.de

**Dry Aging Steakhaus**

Dresden Altstadt · Weiße Gasse 4 · 01067 Dresden

www.steak-royal.de

**STEAK ROYAL**

**il Padrino**

Erlenstraße 15 | 01097 Dresden  
Tel: 03 51-81 08 26 97 & 03 51-8 10 82 69  
Fax 03 51-89 96 46 61

Montag Ruhetag  
Di. - Fr. 11:30 - 14:30 & ab 17:30 Uhr  
Sa. & So. ab 17:00 Uhr

Immer dienstags bis samstags ab 17:00 Uhr geöffnet.  
Egal ob vor oder nach dem Theaterbesuch oder einfach mal so:

**Ihr Gastgeber für italienische Momente im World Trade Center**

**+CANI**

Quattro Cani – Rosenstraße 36 · 01067 Dresden  
Tel. 03 51/86 40-7 00 · Fax 03 51/86 40-1 00  
info@hotel-elbflorenz.de

## Einfache italienische Küche

Viel Freude beim fleischlosen Drei-Gang-Menü im Rosengarten

Unten an der Elbe am Ende des Rosengartens gibt's ein Café, das im Sommer nicht nur für Kinder ein äußerst beliebter Anlaufpunkt ist – ich sag nur: Der Eiswagen! Aber erstens ist nicht immer Sommer und zweitens ist der Rosengarten mehr als eine Eis-Station oder ein Café. Das Restaurant wartet mit einfacher italienischer Küche auf (die man, pardon wenn's schon wieder um wärmere Zeiten geht, im Sommer auch auf der sehr schönen Terrasse genießen kann).



Fleischlos-lecker: Italienisches Menü im Rosengarten. Fotos: Ulrich van Stipriaan

Wir waren, weil's ja immer noch ein bisschen frisch draußen ist, im Rahmen der DNN-Aktion *Dresden isst fantastisch* hinein gegangen. Drinnen sitzt man gemütlich auf Ledermöbeln und guckt auf ein Regal mit vielen Weinflaschen im oberen Zwischengeschoss (oder man sieht in einen Spiegel, der das Regal auch zeigt, man kommt also nicht drumherum!). Das ließ Großes oder gar Großartiges vermuten, aber die Weinkarte erweist sich dann doch als recht überschaubar. Natürlich fanden wir dennoch Passendes: einen *Lugana Folar* von der Kellerei Santi, die südlich vom Gardasee saubere Weine zu relativ kleinen Preisen macht sowie einen Chianti, der sich auch als ergebener schlichter Begleiter erwies.

Das Drei-Gang-Menü (für 18,50 Euro) begann mit einer positiven Überraschung: Die *Focaccia Italiana* war ein äußerst schmackhaftes hausgebackenes Pizzabrot, serviert mit lauwarmem Tomaten-Mozzarella-Salat und garniert mit erntefrischem Rucolasalat und gereiftem italienischen Parmaschinken. Knusperteig, der auch ohne Belag schmeckte und sehr ordentlicher Größe und ganz köstlich.

Was da auf dem Teller optisch ansprechend vielleicht wie eine etwas kleine Portion aussieht, war von der Menge gerade richtig. Das war auch gut so, denn es blieb noch Platz für das Duett aus hausgemachtem Vanilleeis, fruchtigen Himbeeren und Schlag – so stand's auf der Karte und wäre bei drei Bestandteilen ja durchaus als Trio durchgegangen, aber da der Schlag fehlte, war's dann doch ein nettes Duo zum Schluss.

Zum Hauptgang kamen *Handgemachte Ravioli mit feiner Ricotta-Käse- und Spinatfüllung, geschmolzenen Cherrytomaten und gehobelm Parmesan* auf den Tisch, und unsere gute Stimmung blieb erhalten. Auch hier war wieder das Einfache richtig gut.

## Mittagsfisch mit Begleitung

Idee des DNN-Menüs wird zum Standard im Kastenmeiers



Feinster Fisch im edlen Ambiente des Kurländer Palais. Fotos: Ulrich van Stipriaan

Gerd Kastenmeier ist nicht einer der zurückhaltenden Köche, die leise in der Küche vor sich hin werkeln und die keiner kennt. Im Gegenteil: Kastenmeier ist allgegenwärtig in Dresden: Er lächelt aus dem Kühlregal von Produkten, die man schon kennt, weil man sie vielleicht sogar bereits genossen hat – in seinem Restaurant, das natürlich auch nach ihm benannt ist und völlig richtig ohne überflüssigen Apostroph „Kastenmeiers“ heißt. Schon für diesen fehlenden Apostroph lieben wir ihn, so mal

ganz unter uns Pastorentöchtern. Aber noch mehr mögen wir sein Restaurant, weil es da im edlen Ambiente des Kurländer Palais richtig guten Fisch gibt. Der ist, man muss das mal so sagen, zwar seinen Preis immer wert, aber eben *nur in diesem Sinne* preiswert. Weswegen das abendliche Vergnügen im Nachfolger der legendären *Fischgalerie* nicht zum Alltagsgeschäft normaler Ausgänger gehört. Aber wer sich auskennt, muss nicht verzichten: Mittags gibt's im Palais den *Mittagsfisch* – ein Tagesgericht für un-

ter zehn Euro. Im Rahmen der DNN-Aktion *Dresden isst fantastisch* setzte der Restaurantchef, der oft selbst in der Küche steht und unübersehbar wie unüberhörbar die Tagesangebote lobpreist, noch eins drauf: Zum Menüpreis von 19,50 Euro kam zum Tagesgericht eine *Bouillabaisse* vorweg sowie eine *Crème brûlée* zum Nachtisch dazu. Die Bouillabaisse, eine „köstliche Fischsuppe nach Kastenmeiers Rezeptur“ (so ist sie angesagt), gehörte zu den besten, die wir je in Dresden hatten. Vielleicht war sie sogar die beste, aber mit derlei Superlativen sind wir ja sehr vorsichtig. Aber wir waren begeistert von der Reichhaltigkeit, der Würze des Suds und der leicht scharfen *Rouille* auf dem begleitenden gerösteten Weißbrot.

Beim Tagesgericht hatten wir ausgesprochen Glück – vielleicht lag's ja auch daran, dass wir mit unserer kleinen Genießerunde an einem Sonntag eingekehrt waren: Zum Zander, der kross auf der Haut gebraten und saftig im Fleisch serviert wurde, gab es den ersten frischen sächsischen Spargel! Und zweierlei Sauce, die Fisch wie Spargel gleichermaßen zur Ehre gereichten. Um das mal auf den Punkt zu bringen: Allein dieser Hauptgang war den Preis des Menüs wert!

Aber es gab ja noch die *Crème brûlée*, angekündigt als „ein unwiderstehliches Dessert“ und serviert, hob sich erfreulich aus der Masse der langweiligen *Crème brûlés* ab mit perfektem Verhältnis von karamellisiertem Zucker und vanilliger Crème. Ulrich van Stipriaan

### DIE DREI TOP-GASTRONOMEN DER WOCHE

1. Platz / 15. KW **Restaurant Maron im Hotel PRIVAT**

2. Platz / 15. KW **Kastenmeiers im Kurländer Palais**

3. Platz / 15. KW **KAMINRESTAURANT im Schloss Hotel Dresden-Pillnitz**

## Jetzt einsenden und gewinnen!

NUR NOCH BIS 17. APRIL 2013 – JETZT DIE LETZTEN TAGE NUTZEN

Der Countdown läuft, noch wenige Tage laden die Dresdner Neuesten Nachrichten zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch ausgewählte Restaurants der Landeshauptstadt und im Umland ein.

Bis 17. April haben Sie die Möglichkeit, ein extra für die DNN kreiertes Menü bei 16 verschiedenen Gastronomen zu genießen. Der besondere Clou dabei ist, dass sich die Küchenchefs Ih-

rem kritischen und ganz persönlichen Testurteil stellen wollen und Sie tolle Preise gewinnen können. Wir verlosen attraktive Restaurant-Gutscheine und unter allen Teilnehmern ein Hotelaufenthalt in München im Hilton Munich City. Ihr Urteil können Sie in drei Kategorien abgeben: Menü, Service und Ambiente. Die Bewertungscoupons erhalten Sie in allen teilnehmenden Res-

taurants) schicken Sie bis zum 24. April 2013 (Einsendeschluss) an uns. Der Rechtsweg ist dabei ausgeschlossen. Mitarbeiter/innen des Verlages sowie deren Angehörige dürfen teilnehmen, sind aber von der Verlosung ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Heute lesen Sie, liebe Leserinnen und Leser, auf dieser Seite die letzten zwei Testurteile zu unseren teilnehmenden Restaurants. Jetzt liegt die Entscheidung bei Ihnen, mit Ihrer Stimme in die Auswertung einfließen lassen können, senden Sie uns Ihren Bewertungscoupon per Post: Verlag Dresdner Nachrichten GmbH & Co. KG, Dr.-Külz-Ring 12, 01067 Dresden; per E-Mail an: s.noack@dnn.de oder per Fax an: 0351/8075112.

Alle bisherigen Testberichte sowie die Einzelheiten zu den Menüs können Sie auch noch einmal auf unserer Online-Spezial-Seite unter [www.dnn-online.de/dresden-isst-fantastisch](http://www.dnn-online.de/dresden-isst-fantastisch) nachlesen.

**Dresden isst fantastisch** DRESDNER NEUESTE NACHRICHTEN

Menü	Service	Ambiente
<input type="radio"/> ★	<input type="radio"/> ★	<input type="radio"/> ★
<input type="radio"/> ★★	<input type="radio"/> ★★	<input type="radio"/> ★★
<input type="radio"/> ★★★	<input type="radio"/> ★★★	<input type="radio"/> ★★★
<input type="radio"/> ★★★★	<input type="radio"/> ★★★★	<input type="radio"/> ★★★★
<input type="radio"/> ★★★★★	<input type="radio"/> ★★★★★	<input type="radio"/> ★★★★★
<input type="radio"/> ★★★★★★	<input type="radio"/> ★★★★★★	<input type="radio"/> ★★★★★★

Bewertungscoupon

So können Sie abstimmen: Coupon ausgefüllt bis zum 24. April 2013 an den Verlag Dresdner Nachrichten GmbH & Co. KG, Stichwort: Dresden isst fantastisch, Dr.-Külz-Ring 12, 01067 Dresden senden.

Name, Vorname \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Stempel des Restaurants oder Kopie des Restaurantbeleges

**MITTAGSTISCH.**

Köstliche Geschichten...

**Kastenmeiers**  
DAS FISCHRESTAURANT IM KURLÄNDER PALAIS

www.kastenmeiers.de

**Verfeinert rustikale Regionalküche**

SCHWÄBISCH – SÄCHSISCH

Landidyll Hotel Baumwiese  
Dresdner Straße 2, 01468 Boxdorf  
Telefon 0351/8325-0  
Internet: www.baumwiese.de  
E-Mail: info@baumwiese.de  
Täglich ab 10 Uhr geöffnet

**Hildegard von Bingen**  
Naturheilkundige und Äbtissin (1098-1179)  
„Die beste Heilstätte der Welt nebst Licht, Luft, Wasser und Erde ist eine mit Verständnis, Sorgfalt und Liebe geführte Küche.“

RESTAURANT - Maron

Unser Angebot ist erweitert mit Spezialitäten aus der Küche der „Hildegard von Bingen“ – als erstes Restaurant Deutschlands. Restaurant Maron, historischer Tonngewölbekeller, Gästegarten und Weinkeller haben täglich geöffnet von 7:00 Uhr bis 24:00 Uhr. Forststr. 22 · 01099 Dresden · Tel: 0351/811770 · Fax: 0351/8013953  
www.das-nichtraucher-hotel.de

**Restaurant Oliveto**

leichte, kreative Mittelmeerküche in ihrer ganzen Vielfalt

Restaurant Oliveto  
Am Sandberg 2 · 01454 Radeberg  
Telefon 03528 488 016 · Fax 03528 488 088  
www.hotel-sportwelt.de/restaurant-oliveto

Schicken Sie Ihren Gaumen auf eine kulinarische Reise!

**Gutshof Hauber**  
HOTEL DRESDEN

Hotel Gutshof Hauber Dresden  
Wehlener Straße 62 · 01279 Dresden · Germany  
Tel. (+49) 351 25466-0 · E-Mail info@hotel-gutshofhauber.de

**FRANKREICH & WILDKRÄUTER**

**Julius Kost**

Restaurations Julius Kost  
Limbacher Straße 26, 01723 Wilsdruff, OT Grumbach  
Tel. 035204/47777, www.julius-kost.com, kontakt@julius-kost.com  
Jetzt wieder für Sie wie gewohnt geöffnet.

**Der Spanier auf der Königstraße**

Tapas Tapas  
Königstraße 3  
01097 Dresden  
Tel. 0351/5635725  
E-Mail: info@tapas-tapas-dresden.de

Mo – Fr 17 – 23 Uhr  
Sa 17 – 24 Uhr  
So Ruhetag

NACH ORIGINALEN REZEPTEN

Tapas Tapas

**rosengarten**  
restaurant · cafe · bar

Willkommen direkt an der Elbe am wunderschönen Rosengarten  
Schlemmerbrunch · saisonale Spezialitäten · erlesene Weine  
hausgemachte Eis- & Tortenspezialitäten · separate Räumlichkeit

Carusufer 12 · 01099 Dresden  
www.elbflorenz-gastronomie.de · Tel. 0351 - 8 02 07 74  
Wochentags: 11 - 24 Uhr · Wochenende: 10 - 24 Uhr