

Das Mittagsfisch-Menü bei Kastenmeiers ist eine köstliche Geschichte

MAL WIEDER FISCH!

Ein Eldorado für Fischliebhaber lockt seit August 2010 in das Kurländer Palais – das „Kastenmeiers“. Gast- und Namensgeber ist Gerd Kastenmeier, gebürtiger Bayer und Koch aus Leidenschaft. Im wieder aufgebauten Kurländer Palais hat seine Kochkunst einen wunderbaren Rahmen gefunden.

Köstliche Geschichte mitten in Dresden

Die Verbindung aus historischer Bausubstanz und moderner Einrichtung gibt dem Restaurant ein besonderes Ambiente. Die naturbelassenen Wände sind stilvoller Hintergrund für wechselnde Ausstellungen und trotz aller Exklusivität ist die Atmosphäre leger und bodenständig. Hier kümmert sich Gerd Kastenmeier mit seinem Team um seine Gäste, flambiert und filetiert und lässt sich in der offenen Küche gern über die Schulter schauen. Hummer, Forelle oder Saibling kommen fangfrisch aus dem Becken auf dem Tisch. Auch Fleischgerichte und Vegetarisches werden angeboten. Wer am Abend à la carte zum Essen kommen will, sollte unbedingt reservieren.

Geheimtipp ist ein Besuch zur Mittagszeit. Frischer Fisch ganz schnell auf den Tisch – dieser Anspruch steckt hinter der Idee des Business Lunches.

Bestehend aus Fisch, Gemüse und einer Sättigungsbeilage ist er Montag bis Freitag für 9,50 Euro erhältlich und wird spätestens 15 Minuten nach der Bestellung serviert. Die Variationen kennen keine Grenze – angeboten wird all das, was tagesaktuell und frisch am Markt ist. Jetzt gibt es das beliebte Fischgericht auch als Menü,



gerahmt von einer köstlichen Bouillabaisse und einer Crème brûlée als süßem Abschluss, und das jeden Tag von 12 bis 15 Uhr.

Mit einem eigenen Catering-Service gibt es den Genuss à la Kastenmeiers auch außer Haus. Ob eine Geburtstagsparty für 50 Personen oder ein Firmen-Event für 3500 Gäste, ob in Dresden oder irgendwo in Deutschland – hier wird mit Liebe und viel Phantasie extra für

diesen Anlass gekocht. „Klasse statt Masse“ lautet die Devise für Galaménüs oder Buffetinszenierungen, für fliegende Buffets oder ganze kulinarische Erlebnislandschaften. Je nach Jahreszeit kann man unterhaltsame Kochkurse oder Grillkurse mit Gerd Kastenmeier buchen. Parallel ist das Catering Team Ansprechpartner für viele weitere Dienstleistungen wie Dekorationen, kulturelle Akzente oder die Auswahl exklusiver Weine.



Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

SO FINDEN SIE UNS



Täglich von 12 bis 23 Uhr geöffnet
Business-Lunch 12 bis 15 Uhr

Kastenmeiers
Tzschirnerplatz 3 – 5
01067 Dresden
Telefon: 03 51/48 48 48 01
Fax: 03 51. 48 48 48 03
Internet: www.kastenmeiers.de
E-Mail: info@kastenmeiers.de
Feiern Sie mit uns!

großer Gartensaal: 50 Personen • kleiner Gartensaal: 30 Personen
• Bistro: 18 Personen • Arkadenhof: 100 Personen
• Festsaal Kurländer Palais: 300 Personen, oder an einem Ort Ihrer Wahl.



Unser Menüvorschlag

8. Februar bis 14. April
täglich von 12 bis 15 Uhr

Bouillabaisse
Köstliche Fischsuppe
nach Kastenmeiers Rezeptur

Frisches Fischgericht des Tages
Lassen Sie sich überraschen!

Crème brûlée
Ein unwiderstehliches Dessert

Menüpreis 19,50 €



Tharandter Saibling, in Meersalz gebacken, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:



REZEPT

- 4 Saiblinge à ca. 300 g
- 1 kg trockenes Meersalz
- 2 Eier
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Fenchel
- 1 Artischocke
- 100 g Austernpilze
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g kleine Kartoffeln
- Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Zitrone
- Meersalz, schwarzer Pfeffer

Die Saiblinge waschen, mit Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Thymian und Zitronenschale füllen.

Das Meersalz mit dem Eiweiß vermengen und die Saiblinge damit auf einem Backblech dicht einpacken.

Die Saiblinge für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und anschließend bei ausgeschaltetem Ofen noch 4 Minuten ziehen lassen.

Die Gemüsesorten waschen, putzen und in gleich große Stücke schneiden. Zuerst den Fenchel mit der Artischocke in Olivenöl anbraten nun die zerdrückte Knoblauchzehe, die Zucchini, Aubergine, Austernpilze, Rosmarin und Thymian dazugeben und gleichmäßig bei mittlerer Hitze braten.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, halbieren und anschließend in einer Pfanne in Olivenöl und Rosmarinnadeln anschwanken.

Die Saiblinge aufbrechen, filetieren und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft übergießen.

Mit freundlicher Unterstützung von

