

Kastenmeiers

Das Fischrestaurant im Kurländer Palais

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Sie lieben Fisch? Wir auch!

Neueröffnung am 20.8.: Kastenmeiers Das Fischrestaurant im Kurländer Palais

Gute Nachricht für Fischliebhaber! Sie können sich auf ein neues Eldorado mitten in Dresden freuen. Denn am 20. August öffnet im Kurländer Palais ein neues Fischrestaurant – das „Kastenmeiers“. Gast- und Namensgeber ist Gerd Kastenmeier, gebürtiger Bayer und Koch aus Leidenschaft. Seit 1995 ist er in Dresden zu Hause und eroberte zunächst mit seiner Fischgalerie die Gaumen der Fischliebhaber im Sturm. Das beliebte Restaurant erlitt zur Flut 2002 Totalschaden. Seitdem war Gerd Kastenmeier auf der Suche nach einem neuen Standort für ein Fischrestaurant. Jetzt hat seine Leidenschaft für Fisch ein neues Zuhause gefunden, die Gartensäle im Kurländer Palais.

Das imposante Gebäude im Stil des sächsischen Rokoko blickt auf eine spannende Geschichte zurück. Hier – nahe der Dresdner Frauenkirche – gingen bereits Persönlichkeiten wie Graf von Wackerbarth, August der Starke, Napoleon oder George Bähr ein und aus. Im 2. Weltkrieg wurde das Palais zerstört und erst vor einem Jahr in neuer Pracht eröffnet.

„Ein Restaurant in diesen wunderschönen Gartensälen ist nicht nur für die Gäste traumhaft, sondern auch für mich und mein Team“, schwärmt Gerd Kastenmeier. „Die Historie des Hauses ist unglaublich. Beim Wiederaufbau wurden Altes und Neues so behutsam und stilvoll miteinander verwoben – das ist der perfekte Rahmen für ein modernes Fischrestaurant. Allein die Sandsteinmauern begeistern mich immer wieder.“

Nun laden die großzügigen Räumlichkeiten des Restaurants zur kulinarischen Entdeckungsreise ein: Ob ein erfrischender Aperitif in der Wein- & Cocktail-Bar, fangfrische Austern, Hummer und Langusten im Bistro, kulinarischer Open-Air-Genuss im Arkadenhof oder gemütliches Speisen à la Carte in einem der beiden großzügigen, lichtdurchfluteten Gartensäle.

„Das gastronomische Konzept knüpft an das der Fischgalerie an“, kündigt Kastenmeier an. „Wir bieten frische Fischgerichte zu bezahlbaren Preisen, aber auch besondere Spezialitäten für Feinschmecker. Auch das beliebte Überraschungsmenü mit vier Gängen wird es wieder geben. Und wer Fisch und Meeresfrüchte gar nicht mag, findet leckere Alternativen auf der Karte.“

Täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr lädt das Kastenmeiers zum Business-Lunch, eine gesunde und mit 9,50 € auch preiswerte Alternative für alle, die ihre Mittagspause mit Genuss verbringen möchten. Zubereitet werden die Gerichte in einer offenen Küche, so dass der Gast sich manchen Trick gern anschauen kann. Besonderer Blickfang in der Einrichtung ist das legendäre Hummerbecken. Aber auch die Süßwasserfische bekommen ein ansprechendes „Zuhause auf Zeit“.

Die Qualität der Zutaten ist für Gerd Kastenmeier ganz entscheidend. Deshalb achtet sein Team auf frische und saisonal typische Produkte aus der Region. Süßwasserfisch liefern zum Beispiel der Forellenhof Ermisch aus Neustadt/Sa. und die Teichwirtschaft Wermsdorf. Der exklusive Hauswein stammt vom Weingut Schloss Proschwitz. Aber auch beim Freiburger Bier und bei alkoholfreien Getränken von Oppacher überzeugte Gerd Kastenmeier neben der Qualität der regionale Aspekt: „Mit vielen Lieferanten arbeite ich seit Jahren auch im Catering eng zusammen. Das Dresdner Unternehmen GELOS hatte übrigens schon 1995 die allerersten Getränke in die Fischgalerie geliefert, seitdem haben wir viele Gäste gemeinsam bewirtet.“

Kastenmeiers

Das Fischrestaurant im Kurländer Palais

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Pressemitteilung

Insgesamt bietet das „Kastenmeiers“ 80 Plätze im Restaurant sowie bis zu 100 Außenplätze im historischen Innenhof. „Auf den Innenhof freue ich mich besonders“, so Gerd Kastenmeier. „Ein gemütlicher Außenbereich hat in der Fischgalerie auf der Maxstraße immer gefehlt. Jetzt kann man bereits im Frühjahr oder an warmen Herbsttagen wunderbar draußen sitzen, denn der Hof ist extrem windgeschützt.“ Übrigens auch bei schlechtem Wetter, denn dann schützt ein transparenter Pavillon vor Regen und Schnee. In der Vorweihnachtszeit ist hier ein romantischer Weihnachtsmarkt für Feinschmecker geplant.

Um seine Gäste besonders zu verwöhnen, hat Gerd Kastenmeier eine exklusive Vereinbarung mit dem Limousinen- und Chauffeurservice 8x8 abgeschlossen. Auf Wunsch werden seine Gäste zu Hause zum Restaurantbesuch abgeholt und wieder heimgefahren. Die Anfahrtskosten werden dabei nicht berechnet. Nur die gefahrenen Kilometer sind zu zahlen, und das zum Sonderpreis. Der Clou ist die diskrete Abrechnung der Chauffeurleistung – sie erscheint zusammen mit dem Verzehr auf der Restaurantquittung.