

Winter in der ElbUferei: Marcel Kubes mediterrane Küche auch in der Iglu-Lounge *Draußen ist das neue Drinnen: Kuschelig warm unterm Sternenhimmel schlemmen*

Dresden, 16.12.2022 Wenn es dunkel wird, leuchten die festlich dekorierten Halbkugeln auf der Terrasse der ElbUferei im ARCOTEL HafenCity Dresden besonders schön. Bis zu 6 Personen finden um die liebevoll gedeckten Tische in den drei beheizten Iglus Platz. So besonders wie die Location ist die kulinarische Begleitung, die das Team um Küchenchef Marcel Kube noch bis zum 29. Januar 2023 zaubert. Serviert wird ein 3-Gänge Menü bestehend aus 10 Speisen der neuen Winterkarte, in der wie immer hochwertige und vorwiegend regionale Produkte Verwendung finden. ElbUferei-Cocktailspezialistin Katharina Robitzki hat speziell für die Iglus Cocktails kreiert, die wie der Glühwein-Spritz mit Prosecco, Zimt und Grenadine sofort für Weihnachtsstimmung sorgen.

Auch bei den aktuellen Wintergerichten zeigt Marcel Kube, was kreative mediterrane Küche bedeutet. Kürbis-Humus mit Macadamia, Salbei und Honig oder Artischocke mit Petersilie, Rosinen, Kapern & Joghurt vereinen südeuropäische Aromen mit der Levante-Küche. Das roh marinierte und geflämte Lachsfilet trifft auf Fenchel, Salzzitrone & Escabeche-Sud, die Ente auf Topinambur, Berberitze und Baharat - ungewöhnliche Gewürz- und Texturkombinationen, die wie im Urlaub auf eine spannende kulinarische Reise entführen. „Vegetarisch mit Benefits“ ist die typisch mediterrane Formel, nach der Kube kocht: „Egal wie ich eine Ente brate, am Ende zählt immer das, was dazu kommt. Gemüse bildet die Basis, auf der wir unsere Gerichte komponieren, Fleisch oder Fisch sind die Extras - nicht umgekehrt.“

Kreativität, Leidenschaft und Perfektion: So bringt Marcel Kube seine Küchenphilosophie auf den Punkt und schafft damit ein Konzept, das es in der Dresdener Restaurantszene so bisher nicht gab. Zusammen mit seinem Sous-Chef David Schöbel kreiert der ambitionierte Küchenchef Gerichte, die gleichermaßen Dresdner Foodies, internationalen Hotelgästen und Menschen schmecken, die einfach einen schönen Abend verbringen möchten. „Für mich ist Kochen wie Musik, die man ja auch je nach Laune hört. Immer wieder neu, nach Jahreszeit, Angebot, Stimmung und mit dem ganz persönlichen Twist. Meine Gerichte sollen interessant sein, ohne zu überfordern - das Essen muss dem Gast genauso viel Spaß machen wie mir das Kochen“ erzählt Kube.

Auf diese Weise ist auch das Crispy Chicken mit Apfel-Pfeffer-Tzatziki, Sweet’N’Spicy-Soße und Limette entstanden, das zu einem der beliebtesten und inzwischen zum ElbUferei-Klassiker avancierten Gerichte gehört. Dabei handelt es sich um die individuelle Interpretation des österreichischen Backhendls - schließlich gehört die ElbUferei zur österreichischen ARCOTEL Gruppe. Als Hotelrestaurant bietet sie von Tapas an der Bar bis zum 5-Gänge-Menü im Restaurant, vom Frühstück mit selbst gemachten Marmeladen bis zu exzellenter Tagungskulinarik für jeden Anlass das richtige Angebot - von morgens bis spät in die Nacht.

Immer ganz oben steht in der ElbUferei größtmögliche Regionalität: Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehangenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdöbritz kommen. Das köstliche Sauerteigbrot stammt von Elias Boulanger aus Dresden, und auch die Weinkarte setzt einen klaren Akzent auf herausragende sächsische Weingüter wie Schwarz und Schuh.

Über Marcel Kube

2007 begann er seine Kochausbildung in Berlin-Hennigsdorf. Danach ging er für rund fünf Jahre an die Nordsee, wo er im Restaurant des Relais & Châteaux Hotel Seesteg, Insel Norderney, arbeitete. Es folgten Stationen in Dresden im Restaurant „bean&beluga“ als Chef de Partie, anschließend als Küchenchef des Restaurants „william“ im Dresdner Schauspielhaus und seit 2016 im Fine-Dining Restaurant „Atelier Sanssouci“ in der Radebeuler Villa Sorgenfrei, die zum

Imperium von Sternekoch Stefan Hermann gehört. Dort wurde Kube 2019 mit einem eigenen Michelin-Stern ausgezeichnet und gewann im selben Jahr den Dresdner Menü-Wettbewerb Kochsternstunden. Im Restaurant ElbUferei hat er sich ganz bewusst einer hochwertigen Küche jenseits der Zwänge der Spitzenküche verschrieben und verantwortet als Küchenchef des Hotels auch das Bankett-Geschäft und das Frühstücksangebot.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto "Das MEHR Hotel" in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeiter*innen. Zuletzt wurde das ARCOTEL HafenCity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 Mitarbeiter*innen.

Iglu-Lounge: 10 Speisen auf 3 Gänge kosten 49 € pro Person. Mindestumsatz sind 150 Euro, maximale sechs Personen pro Iglu. Reservierung erforderlich unter: +49 351 448 111 0 oder hafencity@arcotel.com

Das 3-Gang-Menü im Restaurant kostet 49 €, das 4-Gang-Menü 59 € und das 5-Gang-Menü 69 €. Hauptgänge à la carte beginnen bei 18 €.

X-MAS Festtagsbrunch am 25.12 & 26.12.2022, 12-15 Uhr: € 59 pro Person

ElbUferei im Hotel ARCOTEL Hafencity, Leipziger Straße 29, 01097 Dresden
Tel.: : +49 35 144 81110 | hafencity@arcotel.com | www.elbuferei.de

Presse-Informationen & Kontakt: Gesa Noormann, E-Mail: presse@arcotel.com, M +49 171 6944868