

ARCOTEL Hotels

ARCOTEL Hafencity: Elbuferei erstmalig mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet

Guide MICHELIN 2023: Von 274 Restaurants erhalten 28 neue den begehrten Award

Dresden, 6. April 2023 Erstmals wurde die Elbuferei in Dresden mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet. Damit ist das Restaurant im ARCOTEL Hafencity aktuell das einzige Haus in der sächsischen Landeshauptstadt, die sich mit der renommierten Auszeichnung für ein exzellentes Preis-Leistungsverhältnis schmücken kann. Die neue Bib Gourmand-Selektion des Guide MICHELIN 2023 umfasst 274 Restaurants, davon 28 Neuzugänge.

Dafür haben die MICHELIN Inspektoren deutschlandweit hervorragende Restaurants ausfindig gemacht, die schmackhafte Küche aus guten, frischen Produkten zu moderaten Preisen anbieten. Somit treten die mit dem Bib-Gourmand-Award ausgezeichneten Restaurants den Beweis an, dass gutes Essen nicht teuer sein muss.

„Wir sind sehr stolz, dass der Guide Michelin die kontinuierlich herausragende Leistung von Marcel Kube und seinem Team mit dem bei kulinarisch Interessierten außerordentlich beliebten Bib Gourmand ausgezeichnet hat. Seit Eröffnung des Hotels in 2021 zieht das Restaurant neben Hotelgästen auch zunehmend Dresdner Gourmets an. Der Bib-Award bestätigt uns darin, dass wir mit der kreativ südeuropäische Aromen mit der Levante-Küche vereinigenden Küche in der ElbUferei genau richtig liegen“ sagt Hoteldirektor Florian Stühmer.

Der Kommentar des Guide MICHELIN zur ElbUferei: „Etwas außerhalb des Zentrums, am Elbradweg, erwartet Sie im EG des "ARCOTEL HafenCity" ein freundliches Restaurant mit schöner Terrasse, Bar und Showküche. Angenehm locker und modern-maritim die Atmosphäre, mediterran das Speisenangebot (à la carte oder als Menü) nebst Snacks und Steaks. An bestimmten Wochentagen gibt es zusätzlich Specials wie Pasta oder Burger.“

Immer ganz oben steht in der ElbUferei größtmögliche *Regionalität*: Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehängenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdobritz 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. In Dresden war er im Restaurant "bean&beluga" als Chef de Partie tätig, 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.

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 €.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe mit Sitz in Wien 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.

Pressekontakt: Gesa Noormann, E-Mail: presse@arcotel.com, M +49 171 6944868