ElbUferei Restaurant & Bar: Mediterrane Menüs treffen auf Lieblingsgerichte
Neues kulinarisches Konzept ergänzt Gourmetkarte um Klassiker und schnellen Lunch

Dresden, 21. August 2026 Wenn die Sonne über der Elbe untergeht und die Hafencity in Canaletto-Licht taucht, ist das der perfekte Moment für eine kulinarische Auszeit in der ElbUferei Restaurant & Bar. “Saisonale Strömung“ heißt das neue Menü-Konzept, das passend zu den Jahreszeiten alle drei Monate wechseln wird. Küchenchef David Schöbel zeigt in wahlweise drei oder fünf Gängen, wie er aus heimischen Zutaten durch kreative Kompositionen, Gewürze und Texturen neue Geschmackserlebnisse schafft. Alternativ ist seine innovative Küche auch à la carte erhältlich, dazu gehören auch die hochwertigen, hausgereiften Steaks aus dem Dry Ager. Wer lieber traditionell genießt, findet auf der Klassiker-Karte frisch zubereitete Gerichte aus Sachsen und der Welt. Zum Lunch serviert die ElbUferei Restaurant & Bar eine kleine, feine Auswahl von der Abendkarte.

“Mit unserem neuen Konzept möchten wir an das überwältigende Gäste-Feedback auf die Kochsternstunden-Menüs anknüpfen, die als “Saisonale Strömung“ nun in regelmäßigem Wechsel ganzjährig auf der Karte stehen“, sagt Jens Meißner, neuer Direktor des ARCOTEL HafenCity. “Die ElbUferei Restaurant & Bar ist nicht nur bei Dresdner Gourmets beliebt. Unsere Hotelgäste möchten auch mal unkompliziert essen und typisch sächsische Spezialitäten probieren. Mit der Klassiker-Karte können wir diesen Spagat perfekt leisten, ohne vom kulinarisch hochwertigen Konzept abweichen zu müssen.“ Der gebürtig aus Ludwigsfelde bei Berlin stammende General Manager war 20 Jahre für Holiday Inn-Häuser der IHG Hotels & Resorts tätig und zuletzt Area Manager Berlin der Classik Hotel Collection. “Am ARCOTEL HafenCity reizt mich nicht nur das ausgesprochen schöne Haus mit seiner herrlichen Elblage, sondern auch die hervorragende Gastronomie - das ist heute ein echtes Alleinstellungsmerkmal für ein 4-Sterne-Superior-Hotel“, betont er.

Das aktuelle Menü verschreibt sich ganz den Aromen des Sommers. Den Auftakt macht eine cremige Buttermilch-Panna Cotta mit Granatapfel, Radieschen und würzigem Miso, verfeinert mit Portulak. Es folgt gegrillter Pulpo, der mit Tamarinde, Shiitake, Limette und einem Hauch Crispy Chili eine fruchtige, leicht scharfe Note erhält. Für Frische sorgt eine geeiste Erbsensuppe mit Edamame, Kaffirlimette und getrockneter Tomate, bevor gebratenes Maishähnchen mit Mangold, kandierter Orange und Hoisin geschmackliche Tiefe und Umami an den Gaumen zaubert. Den süßen Abschluss bildet ein überraschendes Finale aus Brombeere und Lavendel, kombiniert mit Schokolade, Sorbet aus alkoholfreiem Gin und Mandel, serviert mit hausgemachtem Eistee.

Auf der Klassik-Karte stehen regionale Gerichte wie sächsische Kartoffelsuppe oder Sauerbraten neben internationalen Klassikern wie Rindertartar und Wiener Schnitzel - alles frisch zubereitet und in feinster ElbUferei-Qualität. Für David Schöbel schließt sich das nicht aus: Als gebürtiger Sachse kennt er geheime Familienrezepte und legt zudem großen Wert auf die enge Zusammenarbeit mit regionalen ProduzentInnen. Die Grenzen seiner Kochkunst sind fließend: Mal interpretiert er sächsische Klassiker neu und hebt sie mit mediterranen Gewürzen auf ein modernes Level, mal bereitet er alte Rezepte so gut und frisch zu, wie sie früher bei Oma geschmeckt haben. Immer überraschend, immer 100% David Schöbel.

Restaurantleiter Max Kunschmann kümmert sich nicht nur charmant um die Gäste, er sorgt als ausgebildeter Sommelier auch für eine besondere Weinbegleitung. Den Schwerpunkt legt er auf sächsische Weingüter, bietet aber auch internationale und alkoholfreie Weine an. Barchef Johannes Leypold legt auf selbstkreierte Cocktail-Kreationen genauso viel Wert wie auf Mocktails, die auch ohne Prozente großen Spaß machen.

Saisonale Strömung 3-Gang-Menü: EUR 45,00 | 5-Gang-Menü: EUR 75,00 | Weinbegleitung (auch alkoholfrei): EUR 25,00 | EUR 35,00 | Hauptgerichte à la carte ab EUR 21,00

Weihnachts-, Silvester- und Valentinsmenüs bitte wegen hoher Nachfrage rechtzeitig buchen.

ElbUferei Restaurant & Bar, Leipziger Straße 29, 01097 Dresden | www.elbuferei.de |
Reservierung: T +49 171 350 8818 | E info@elbuferei.de

Öffnungszeiten: täglich: 11.30 – 23.00 Uhr | Fr. & Sa.: 11.30 – 23.30 Uhr

Über das ARCOTEL HafenCity Dresden

Das “ARCOTEL HafenCity - Die Sonnenseite von Dresden“ verfügt über 183 Zimmer und Suiten mit 4-Sterne-Superior-Komfort, davon eine mit privater Dachterrasse, sowie fünf kombinierbare Tagungsräume von 30 bis 90 Quadratmetern. In der von Architekt Harald Schreiber entworfenen Einrichtung dominieren warme Naturtöne, klare Linien und als Leitmotiv und Material der Wahl die Jahrhunderte alte “Elbeiche“. Die ElbUferei Restaurant & Bar steht für hervorragendes Frühstück, zeitgenössische Gourmet- und Wohlfühlküche, ausgesuchte regionale Weine und beste Cocktails.

Über ARCOTEL – Das MEHR Hotel

Die Wiener ARCOTEL Gruppe in Besitz von Dr. Renate Wimmer wurde 1989 gegründet und zählt heute zu einem der größten privaten österreichischen Unternehmen im Tourismusbereich. Sie positioniert sich mit derzeit zwölf Hotels in Österreich und Deutschland, in den attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Unter dem Motto “Das MEHR Hotel“ zeichnen sich die ARCOTEL-Häuser durch ein MEHR an Leistung, Erlebnissen und Nachhaltigkeit für Gäste und MitarbeiterInnen aus. Das Flagship-Projekt ARCOTEL Tabakfabrik mit Standort in Linz wurde am 1. April 2026 eröffnet. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 MitarbeiterInnen.

Pressekontakt: Gesa Noormann | E presse@arcotel.com | M +49 171 69 44 868