

Kastenmeiers

Pressemitteilung vom 02.02.2022

Von schokoladig bis „Spicy“ – zum Valentinstag kocht Sebastian Strobel sein „Lockdown-Menü“

Im letzten Jahr hat der Küchenchef des „Kastenmeiers“ nur seine Freundin verwöhnt, jetzt freut er sich wieder auf viele Restaurantgäste

Jedes Jahr eine neue Idee zum Valentinstag, das ist seit 20 Jahren der Anspruch von Gerd Kastenmeier. Schon in der Lindenschänke hat er diese Tradition gepflegt. Mal gab es einen Riesen-Honigkuchenpferd oder einen Liebesknochen in XXL, mal wurde nach japanischem oder südafrikanischem Ritual gefeiert oder wie in England ein Menü samt Keksen für den Lieblingshund kreiert. In all den Jahren gab es keine Wiederholungen.

Bis jetzt, denn was Küchenchef Sebastian Strobel am 14.2. seinen Gästen anbieten will, hat seine Freundin schon vor einem Jahr genossen. Damals hatte Sebastian Strobel wegen des Lockdowns endlich mal am Valentinstag frei. Dennoch übernahm er den Dienst in der heimischen Küche und kreierte sein ganz persönliches Menü zum Valentinstag, das mal mit Schärfe, mal mit Schokolade überraschte.

Das private Lockdown-Menü diente nun als Inspiration für den diesjährigen Valentinstag, an dem Gäste im Restaurant wieder herzlich willkommen sind. Vier Gänge werden serviert, von Sashimi von der Jacobsmuschel über Curryschaum mit Kräuterlachs, ein Rinderfilet zum Hauptgang bis zum mehrfach schokoladigen Dessert.

Um die Weinempfehlung kümmert sich sein Kollege Volker Küchenmeister, seit über zehn Jahren im Restaurant die rechte Hand von Gerd Kastenmeier. Auch er durfte im Lockdown 2021 seine Weinexpertise nur privat vorstellen und verwöhnte damit seine Frau, mit der er seit 21 Jahren zusammen ist.

Gemeinsam halten die beiden Vollblutgastronomen die Stellung in Dresden und ihrem Chef den Rücken frei. Denn Gerd Kastenmeier besucht gerade Weingüter in Südafrika, kreiert mit den Winzern neue Wein-Cuvées für sein Restaurant und wählt Weine für die nächste Karte aus, vielleicht auch zum Valentinstag im kommenden Jahr.

Pressemitteilung zum Valentinstag vorab am 02.02.2022 - Seite 1 –
„Kastenmeiers“ im Taschenbergpalais, Dresden; www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de

Das Menü zum Valentinstag 2022 im Kastenmeiers:

Aperitif

Sashimi von der Jacobsmuschel mit Avocado und Kimchi,
begleitet von einem Glas Rieslingsekt von den Weingütern Wegeler

Curryschaum mit confiertem Kräuterlachs

Rinderfilet/ zweierlei Kartoffel/ Wurzelgemüse / PortweinJus

Schokoladen Patisserie/ Himbeeren und weißes Schokoladeneis

Preis: 69 Euro pro Person

Als Weinbegleitung empfiehlt Volker Küchenmeister einen 2019er Silvaner von Bickel-Stumpf für 34,00 €.

Das Restaurant bittet um Reservierung unter Telefon +49 (0) 351.48 48 48 01
oder per E-Mail an restaurant@kastenmeiers.de.

www.kastenmeiers.de

„Kastenmeiers – das Fischrestaurant im Taschenbergpalais“

Taschenberg 3

01067 Dresden

Tel. 0351/ 48 48 4801

info@kastenmeiers.de

www.kastenmeiers.de