



# GENUSS

Fleischer | Caterer | Kantine

---

## Gastronomie auf der Felsenbühne

Mit der Wiedereröffnung der Felsenbühne Rathen wird es auch einen neuen Betreiber für die Gastronomie geben. Andreas Koreng, Inhaber der KORA Kantinen GmbH, wird auf der Felsenbühne nicht nur die Versorgung der Mitarbeiter mit frischen und gesunden Speisen übernehmen, sondern sich auch um das leibliche Wohl unserer Besucher kümmern.

Gemeinsam mit seinem Team um Küchenchefin Kerstin Dreissigacker, Betriebsleiter Stefan Ficker und Koch Martin Chaveli-Ponce hat er sich intensive Gedanken um das gastronomische Angebot für die Gäste gemacht und auf der Felsenbühne werden nicht nur Klassiker wie Brezeln, Eis und Bratwurst angeboten.

Das Team hat besondere Speisen und Getränke mit Bezug zur Felsenbühne und ihrem einzigartigen Spielort mitten im Elbsandsteingebirge kreiert, wie zum Beispiel die erfrischende Amselsee- Limo, mit Auszügen aus Zitronen, Waldmeister, Basilikum, Minze und Bergbohnenkraut, aufgefüllt mit Oppacher Tafelwasser, mit einer intensiv grünen Farbe und der Aromatik des Gebirges.

Dazu gibt es Wasser, Apfelschorle und Limos von Oppacher, Edelpils aus der Privatbrauerei Meissner Schwerter und Sekt von Schloß Wackerbarth.

Auf der Speisekarte stehen weitere Spezialitäten wie der Felsen- Burger und die Sandstein-Bemme, beides natürlich auch in einer vegetarischen Version.

Insbesondere mit Sicht auf die Familienvorstellungen wird auf der Felsenbühne dann auch frisch gebranntes Popcorn angeboten.

Die Preise bewegen sich auf ortsüblichem Niveau.

Eine weitere Neuerung wird es mit dem Angebot eines sogenannten Signature Dish geben, welches vom Dresdner Sternekoch Mario Pattis angeboten wird.

Die Gäste auf der neuen Felsenbühne können also aus einem vielfältigen gastronomischen Angebot auswählen.