



Winterliche Grüße vom DONNERS



"Man muss am Anfang eines Jahres gar nicht so viel tun,
einfach das Neue zulassen."

- Volker Harmgardt -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,

wir freuen uns darauf mit Euch gemeinsam in das neue Jahr zu starten!

Im vergangenen Jahr ist wieder einiges in unserem Haus passiert. Kennt Ihr schon unser neugestaltetes Panorama - Restaurant oder habt eine Nacht in einem unserer maritim-designierten Zimmer mit direktem Blick auf die Elbe verbracht?

Weiter unten erhaltet Ihr erste Einblicke und könnt Euch durch unsere tollen neuen Angebote klicken.

Ihr habt Fragen oder möchtet direkt mit uns in Kontakt treten?
Kein Problem! Ihr erreicht uns wie gewohnt unter 04721 5090, per E-Mail unter
info@donners.bestwestern.de oder auch über unsere Social Media Kanäle.

Jetzt aber viel Spaß beim Stöbern!

Cuxhavens höchstes Panorama - Restaurant DONNERS Wein - & Küchenbar



Rezept des Monats
DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt



Labskaus

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 kg Rindfleisch (bevorzugt Ochsenbrust)
- 25 g Pökelsalz
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 große Gewürzgurke
- 80 g Butter
- 1 EL Dijon-Senf, fein
- ½ TL Weißer Pfeffer, gemahlen
- 750 g geschälte Kartoffeln
- 1 Spritzer Worcestersauce

Zubereitung

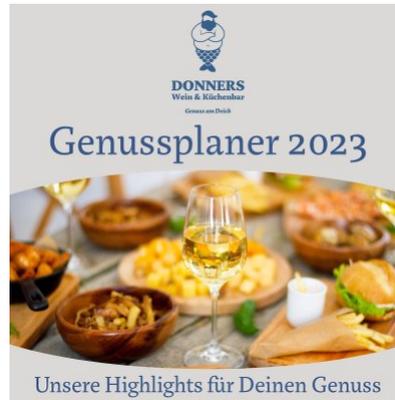
Das Rindfleisch in große Stücke schneiden, anschließend in ein Gefäß geben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Pökelsalz dazu geben und 48 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Danach das Wasser abgießen und wieder mit frischem Wasser befüllen. Die Zwiebel klein schneiden und das Lorbeerblatt dazu geben, das Ganze dann 1 Stunde köcheln lassen. Die geschälten Kartoffeln und Gewürzgurke hinzugeben und für weitere 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln und das Rindfleisch gar sind. Fond abgießen und vorerst aufbewahren. Den Labskaus durch den Fleischwolf drehen (nicht zu fein) und das Ganze mit Senf, Pfeffer und Worcestersauce würzen.

Dann Butterflocken dazu geben und nach Bedarf etwas Labskaus-Fond unterrühren. Dazu empfehlen wir Spiegelei, Hering, Rote Beete und gesalzene oder saure Gewürzgurken.

[Rezept zum Downloaden](#)

Guten Appetit!



Im aktuellen Genussplaner findest Du eine Übersicht unserer kreativen Speisenangebote!

Das Küchenteam des Panorama-Restaurants DONNERS hat viele neue Kreationen für Dich zusammengestellt. Aktuell kannst Du zusätzlich zur regulären [Speisekarte](#) auch aus der [Krustentierkarte](#) wählen.

Ab April darfst Du Dich dann auch über leckere Spargelgerichte freuen! Du willst mehr? Dann schau im [Genussplaner](#) nach!



Kennst Du schon das [DONNERS - Hoffest](#)?

In diesem Jahr gibt es immer am 1. Samstag im Juni / Juli / August ab 17:00 Uhr Live Musik. Zusätzlich sorgen unsere Azubis für Dein Wohlbefinden. Es gibt eine Grillstation mit verschiedenen Speisen sowie Getränkestände für Softgetränke, Wein, Bier und Cocktails. Schau doch gern mal vorbei!

[Hier klicken für mehr Infos](#)

Genussplaner 2023



**Malika's Empfehlung des Monats
in unserer Hotelbar "CraftClub"**

Moscow Mule DONNERS Style

Zutaten:

- 4cl Wodka
- 1 halbe Limette
- 1-2 Zweige Minze
- Ginger Beer
- Eiswürfel
- Kupferbecher oder ein Longdrinkglas

How To:

Die halbe Limette achteln, über dem Kupferbecher ausdrücken und ins Glas fallen lassen. Anschließend die Minze zupfen und in den Kupferbecher dazu geben. Jetzt Wodka und Eis in den Kupferbecher geben und zum Schluss mit Ginger Beer auffüllen, dekorieren und genießen!

Unsere Kollegin Malika Frerichs und ihr Team sind immer von Montag bis Samstag ab 20:00 Uhr für Euch da. Kommt gern auf einen leckeren Cocktail vorbei!
Einige Gäste meinen, es wären - The Best in Town - ! Überzeugt Euch selbst!



Ihr sucht noch kurzfristig ein Übernachtungsangebot?
Schaut gern mal hier in unseren Angebotsflyer
> [PDF - Dokument](#) <

oder bucht direkt online!

Jetzt buchen!

Neues vom DAS DONNERS Team

Unsere Nachhol-Weihnachtsfeier 2023



Am 16.01.2023 konnten wir nach 2 Jahren Corona-Pause endlich wieder von GastgeberInnen zu Gästen werden. Es trafen sich MitarbeiterInnen aus allen Abteilungen, egal ob Teilzeitkraft, Festangestellte, Abteilungsleiter, Auszubildende und die Direktion am Cuxhavener Bahnhof, um in einen unterhaltsamen Abend zu starten. Es ging mit dem Zug in die Wingst, wo wir direkt am Bahnhof bei "Peters - das Genusshotel in der Wingst" einkehrten.

Zum Empfang gab es verschiedene Aperitifs und einen leckeren veganen Grünkohl-Fiammkuchen. Um in den Abend einzustimmen, gab es ein paar lustige Worte von unserem Geschäftsführer Carsten Weber, aber auch ein paar ernste Fakten zum letzten Jahr.



Anschließend haben wir uns auf die Tische in buntgemischten Konstellationen verteilt, so dass keine Abteilung komplett für sich allein war. Der erste Austausch war fröhlich und wir wurden mit weiteren Getränken versorgt. Kurz danach kam Herr Claus Peter, der Inhaber des Hotel „Peters“, um uns herzlich zu begrüßen und auf das Kommende vorzubereiten. Er hatte einen großen Kochtopf vorbereitet mit den Nummern 1-5. Sobald jeder eine Nummer gezogen hatte, erfuhren wir, was dahintersteckte. An diesem Abend erwartete uns ein 5-Gang-Menü. Also haben sich die 5 Teams zusammengetan, um für jeweils einen der fünf Gänge des Abendessens zu sorgen. Ob nun Star der Haustechnik, Auszubildender an der Rezeption oder Housekeeping-Mitarbeiter - am Montag musste jeder ran - Anrichten, Garnieren oder Servieren.



Während also eines der Teams am Vorbereiten war, herrschte im Gastraum frohe Stimmung. Auch die nahegelegene Bar wurde besucht, man hat sich kurz die Beine an der frischen Luft vertreten oder es wurden Bilder gemacht. Zwischen Vorspeise und Suppe hat unser Geschäftsführer nochmal das Wort ergriffen. Er bedankte sich für die tolle Arbeit im vergangenen Jahr, das gute wie schlechte Monate in sich hatte.



Außerdem wurden noch letzte Nikolauspräsente und erste Geburtstagsgeschenke verteilt. Zum Schluss wurde unser Senior-Chef und ebenfalls Geschäftsführer John Weber offiziell verabschiedet. 1983 hatte er das Unternehmen „Donner’s Hotel“ von Gründerfamilie Donner übernommen und führte dies länger als die Gründer. Nun geht er in den

wohlverdienten Ruhestand und genießt zusammen mit seiner Frau Hannelore Weber die restlichen gemeinsamen Jahre.
Zur Verabschiedung war als Überraschungsgast auch der älteste Sohn Christian Weber da. Nachdem alle Reden beendet waren, stießen wir gemeinsam und munter auf ein erfolgreiches und motiviertes Jahr 2023 an.



Dann ging es weiter mit den Leckereien, wobei es zwischendrin noch eine spielerische Einlage mit Geschenken gab. Um 23:25 Uhr ging es mit dem Zug zurück in die Heimat, wo wir uns alle auf den Heimweg machten.



Auf unserer Homepage findet Ihr unter [Neuigkeiten](#) nochmal unseren [Bericht inkl. Bilder - Galerie](#) mit einigen Schnappschüssen vom Abend.

Bevor Ihr Euch auf den Weg macht, schaut doch gern bei uns auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) vorbei! Wir freuen uns über ein Like, einen netten Kommentar oder auch eine Bewertung nach Eurem Besuch!

Wir freuen uns auf Euch, egal ob Tisch- oder Zimmerreservierung! In jedem Fall wünschen wir Euch eine sichere Anfahrt. Bis bald!

Familie Weber und Team

