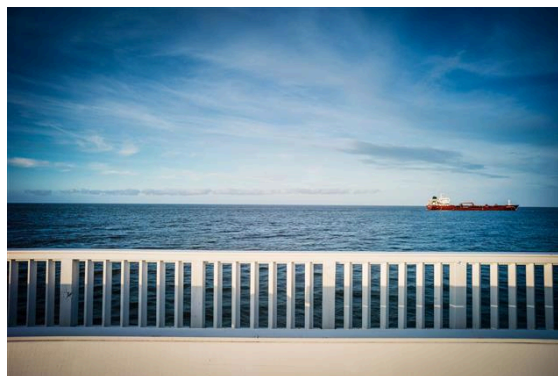


Sonnige Grüße aus Cuxhaven



"Das Dasein ist köstlich, man muss nur den Mut haben,
sein eigenes Leben zu führen."

- Giacomo Casanova -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,

auch in diesem Monat möchten wir Euch rund um unser schönes Hotel in Cuxhaven auf dem Laufenden halten. Es gibt wieder tolle Rezepte, Angebote und Neuigkeiten für Euch.

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



Spargel-Vorspeise

Zutaten für 1 Portion:

- 4 Stangen weißer Spargel
- 1 Bio Zitrone (gewaschen)
- 1 Ei
- 75ml Gemüsebrühe
- Weißer Balsamico Essig
- Olivenöl
- 1 Stück Parmesan
- 50g gekühlte Butter
- 1 EL Kerbel (gezupft)
- 1/2 Hand voll Rucola
- Salz / Pfeffer / Zucker

Zubereitung:

Zuerst schneidet man den Spargel in Scheiben. Dabei werden 2 Spitzen übrig gelassen und halbiert. Nun das Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Den Spargel dazu geben und anbraten. Das Ganze dann mit der Brühe löschen. Die Sauce kann zwischendurch nach eigenem Belieben mit Butter verlängert werden.

Parallel dazu wird das Ei in kochendem Wasser mit einer Prise Salz pochiert und der Rucola mit einem Essig - Öl - Dressing mariniert.

Nun richtet man 2/3 des Spargels auf einem Teller an. Darüber wird der Abrieb der Zitrone sowie der gezupfte Kerbel gegeben. Dann reibt man den frischen Parmesan über den Spargel.

Darauf setzt man mittig den Rucola und formt ihn zu einem kleinen Nest. Das fertige Ei wird vorsichtig hineingelegt. Der übrige Spargel wird zusammen mit den Spargelspitzen dekorativ auf dem Teller verteilt.

Zum Schluss wird der Sud aus der Pfanne über das Gericht geträufelt und noch einmal Parmesan großzügig darüber gegeben.

Guten Appetit!

Unsere Tipp:

Passend dazu empfehlen wir unseren Wein "Feiert, Biester!", natürlich gut gekühlt.

[Rezept zum Downloaden](#)

[Hier geht's zum Video auf Instagram](#)

Guten Appetit!



[Unsere begehbbare Weinkarte](#)

[Unser aktuellen Speise- und Aktionskarten](#)

Im aktuellen Genussplaner findet Ihr eine Übersicht unserer kreativen Speisenangebote!

Das Küchenteam des Panorama-Restaurants Das DONNERS hat viele neue Kreationen für Euch zusammengestellt. Aktuell könnt Ihr zusätzlich zur regulären [Speisekarte](#) auch

aus der [Mediterranen Karte](#) (gültig vom 09.06. bis 16.07.2023) wählen.



Ihr wollt mehr? Dann schaut doch einmal in unseren [Genussplaner!](#)



Kennt Ihr schon das **DONNERS - Hoffest?**
In diesem Jahr gibt es am 1. Samstag im Juni / Juli und 1. Freitag August ab 17:00 Uhr Live Musik. Zusätzlich sorgen unsere Azubis für Euer Wohlbefinden. Es gibt eine Grillstation mit verschiedenen Speisen sowie Getränkestände für Softgetränke, Wein, Bier und Cocktails.
Schaut doch gern mal vorbei!

Aktuelle Neuigkeiten



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

Ipanema

Zutaten:

- 1 Limette
- 2 Barlöffel Rohrzucker
- Ginger Ale
- Crushed Ice
- Caipirinha Glas (Glas mit dickem Boden)

How To:

Limette achteln, mit dem Rohrzucker ins Glas geben und zerstoßen. Glas mit Crushed Ice auffüllen. Aufgießen mit Ginger Ale und vorsichtig, aber gut umrühren. Dekorieren & Genießen!

Viel Spaß beim Nachmachen und Probieren!

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!



Entspannung an der Nordsee

Warum nicht die Feiertage nutzen und für ein paar Tage an die Küste zum Ausspannen fahren.

Bereits ab 3 Nächten könnt Ihr unser Angebot "Entspannung an der Nordsee" mit Halbpension auch über die Feiertage buchen. Folgende Leistungen sind inkludiert:

- 3 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 1 x kleiner Willkommensgruß auf dem Zimmer
- 3 x 3-Gang-Menü nach Wahl im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des Lifestyle-Spa-Bereiches
- 1 Gezeitenplan zum Wattwandern im UNESCO Weltnaturerbe
- Wellness Tasche zur Nutzung während des Aufenthaltes

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Halbpension!

Ihr möchtet Euren Abend zeitlich unabhängig gestalten? Kein Problem! Natürlich könnt Ihr das Angebot auch nur mit Frühstück buchen und besucht unser Panorama-Restaurant zum à la Carte Essen.

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Frühstück!



Auf der Suche nach weiteren Übernachtungsangeboten?
Schaut gern mal hier in unseren Flyer
> [PDF - Dokument](#) <

Jetzt buchen!

Neues vom DONNERS Team



Unsere Azubis besuchten zusammen mit unserem Geschäftsführer Carsten Weber den [Spargelhof Werner in Deinste](#). Dort angekommen wurden Sie von Tim Brand begrüßt. Er stellte unserem Team das Unternehmen mit einer Präsentation vor, die viele interessante Informationen zum Familienbetrieb und auch zum Ablauf der Ernte von Spargel, Beeren und Kürbis enthielt.



Nach der Theorie ging es direkt zu den Feldern, wo der Spargel gestochen wurde. Natürlich hat unser Team selbst mit angepackt und durfte ein Gefühl für das Spargelstechen bekommen. Der selbstgeerntete Spargel durfte sogar für den privaten Verzehr mit nach Hause genommen werden. Den Spargel für unser [Panorama - Restaurant DONNERS Wein - & Küchenbar](#) wurde selbstverständlich von den richtigen Spargel-Profis vor Ort vorbereitet.



Nach getaner Arbeit am Feld ging es mit der Führung weiter. Denn sobald der Spargel gestochen wurde, durchläuft er noch einige Prozesse, bevor er letztendlich in der Verpackungskiste zum eigentlichen Transport landet. Auf dem Rundgang wurden die verschiedenen Schritte und dafür nötigen Maschinen erläutert. Anschließend gab es eine Führung zu den Gewächshäusern.



Nach dem lehrreichen Ausflug war aber noch nicht Schluss. Mit dem ersten leckeren Spargel wurde direkt unsere Spargelkarte zur Probe gekocht. Eine der Kreationen findet Ihr im Newsletter als Rezept wieder.

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

