



Sommerliche Grüße aus Cuxhaven



"Jeder, der sich die Fähigkeit erhält, Schönes zu erkennen,
wird nie alt werden."

- Franz Kafka -

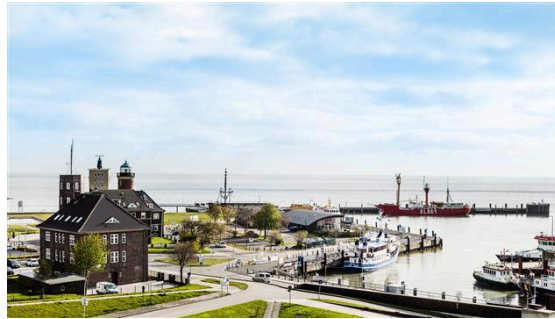
Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,

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



Kürbis Falafel auf Ragout von Zweierlei Kürbis mit Topping

Zutaten für 4 Portionen:

Ragout

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Butternut Kürbis
- 100g Schalotten

- 150g Apfel
- 5g Curry
- 1g Muskat
- 2g Pimento Rot
- 2g Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1l Apfelsaft
- 10ml Öl

Topping

- 4 Chicorée - grob geschnitten
- 1 Apfel - fein gewürfelt
- 1 Hand voll Walnusskerne - grob gehackt
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Öl

Falafel

- 800g Kürbisfleisch (freie Auswahl)
- 340g abgetropfte Kichererbsen
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 0,5 TL Pfeffer
- 0,5 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Tamari Sojasauce
- Schnittlauch
- 250ml Pflanzenfett (zum Frittieren)

Zubereitung des Ragouts:

Zu Beginn würfelt man den Hokkaido Kürbis und schneidet den Butternut Kürbis in Rauten. Die Schalotten und Äpfel werden klein gewürfelt. In einem großen Topf wird das Öl erhitzt und darin werden die Hälfte der Butternut Abschnitte, 1/3 der Hokkaidowürfel zusammen mit den feingeschnittenen Schalotten und Apfelwürfeln angeschwitzt. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen das Ganze abschmecken, mit Apfelsaft aufgießen und gar kochen. Anschließend wird alles mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse zerkleinert. Das restliche Kleingeschnittene der Kürbisse in die Crème geben und mit gar kochen.

Für das Topping wird der grob geschnittene Chicorée in der Pfanne mit Öl angebraten. Dazu kommt ein fein gewürfelter Apfel und eine Hand voll grob gehackter Walnusskerne. Das Ganze wird mit Ahornsirup karamellisiert.

Zubereitung der Falafel:

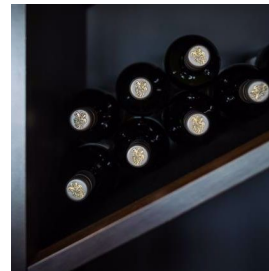
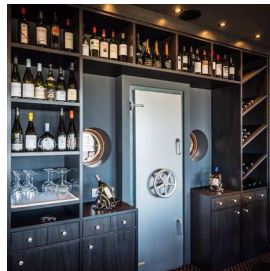
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis bei Bedarf schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen ca. 15 Minuten weich backen und anschließend die weichen Kürbisstücke aus dem Ofen nehmen. Kichererbsen und Kürbis in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten. Salz, Öl, Schnittlauch und Sojasauce dazugeben und gut vermengen. Die Masse wird zu Kugeln geformt. In einer Pfanne das Pflanzenfett erhitzen und die Kugeln dann bei 160 °C frittiert. Diese können im Ofen warm gehalten werden und kommen zum Schluss auf das Ragout.

Das fertige Topping wird auf dem Ragout angerichtet und mit den Falafel-Kugeln gekrönt.

Guten Appetit!

Rezept zum Downloaden

Guten Appetit!



Unsere begehbare 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. Seit Juni haben wir auch eine neue [Speisekarte](#).



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

Aktuelle Neuigkeiten



Malika's Empfehlung des Monats

in unserer Hotelbar "CraftClub"

Berry Rosato

Zutaten:

- 5cl Ramazotti Rosato
- 100 ml Schweppes Wildberry
- Zitrone zum Dekorieren
- Eiswürfel
- Weinglas oder ähnliches

How To:

Fülle das Glas mit Eis und gib den Ramazotti Rosato und Zitronenspalten hinzu. Anschließend mit Schweppes Wildberry auffüllen & genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen und Probieren!

Unser Tipp, wenn es zu süß ist:

Nimm anstatt von Schweppes Wildberry einfach ein Tonic Water Deiner Wahl!

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!



Entschleunigen und Zeit für sich nehmen!

Bereits ab 3 Nächten könnt Ihr unser Angebot "Entspannung an der Nordsee" mit Halbpension auch über die Feiertage buchen. Nehmt Euch Zeit für Euch selbst oder zusammen mit geliebten Menschen und entschleunigt an der Küste mit langen Spaziergängen. 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
- Wellnesstasche 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.

Bitte bucht für den Zeitraum vom 22.12.23 und 02.01.24 direkt Eure Tische mit dazu, da wir kurzfristige Reservierungen nicht berücksichtigen können. Am 24.12.23 und 31.12.23 gibt es zu dem eine feste Speisenauswahl und es ist kein à la Carte Essen möglich.

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Frühstück!



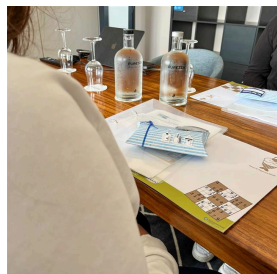
Auf der Suche nach weiteren Übernachtungsangeboten?
Schaut gern mal hier in unseren Flyer
> [PDF - Dokument](#) <

Jetzt buchen!

Neues vom DONNERS Team



Im August wurde unser Azubi-Team verstärkt! Wir haben vier neue Auszubildende bekommen, die ab jetzt in 3 unterschiedlichen Berufen Ihre Lehre machen.



Stephanie Spinck (Restaurantleiterin / Azubi-Beauftragte) hat zusammen mit Lena Lange (Sales) und Sarah Heide (Hausdame) den Welcome Day ausgerichtet. Für die Azubis gab es an dem Tag, neben einem Willkommenspräsent, so einiges an Informationen, erste Arbeitsutensilien, die Arbeitskleidung, eine Hausführung und zum Schluss ein gemeinsames Mittagessen.





Fachkraft in der Gastronomie (Mia und Fabiana), Hotelfachfrau (Angelina) und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (Latisha) v.l.

In den ersten Monaten durchlaufen unsere 1. Lehrjahr-Azubis alle Abteilungen, welche für ihre jeweilige Ausbildung relevant sind. So haben sie die Möglichkeit im Zuge ihrer ersten Aufgaben das gesamte Hotel und alle KollegInnen kennen zu lernen. Außerdem erfahren sie so direkt, welche übergreifenden Aufgaben und Funktionen es in den jeweiligen Abteilungen gibt.



Außerdem hatten wir Besuch von [#besserhier – Leben und Arbeiten in der Metropolregion Hamburg](#). Das Projekt ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landkreise Cuxhaven, Harburg und Stade, sowie der Allianz für Fachkräfte Nordostniedersachsen und des Fachkräftebündnisses Elbe-Weser. Zusammen mit Karen Hammer, unserer Kollegin aus dem Marketing, wurde ein Fotoshooting bzw. Videodreh organisiert.

Bei dem Dreh werden die Kolleginnen [Sarah Heide \(Hausdame\)](#) und [Jule Hansen \(F&B Assistent Managerin\)](#) vorgestellt. Ihr erfährt etwas über sie persönlich, ihren Werdegang und die Vorzüge der Berufe in der Hotelbranche. Das Ganze findet Ihr demnächst auf [Instagram](#). Wer das also nicht verpassen möchte, sollte uns dort unbedingt folgen!

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!

