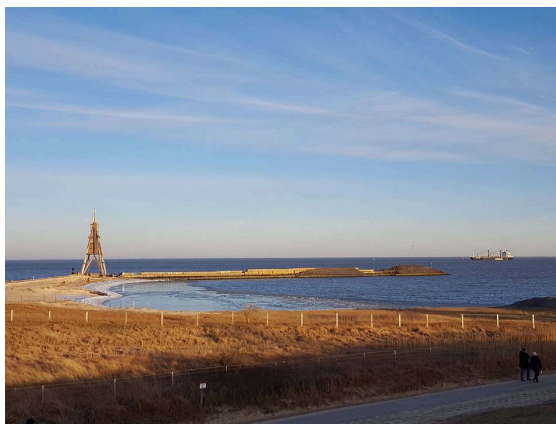




Herbstliche Grüße aus Cuxhaven



"Suchen ist gefährlich, man entdeckt manchmal etwas, was man gar nicht finden wollte."

- Sprichwort aus England -

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-Käsekuchen

Zutaten für einen Kuchen (26cm Durchmesser):

Mürbeteig

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz

Füllung

- 600g Kürbisfleisch
- 75g Zucker
- 200g Saure Sahne
- 4 Eier

Zubereitung des Mürbeleigs:

Die Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, danach mit dem Zucker verrühren. Mehl und Salz dazu geben und mit den Kneithaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung der Füllung:

Das Kürbisfleisch klein gewürfelt und zusammen mit dem Zucker in den Topf geben und weich dünsten. Das Ganze dann pürieren und abkühlen lassen. Danach zu der abgekühlten Masse die saure Sahne und die Eier hinzufügen und zu einem Kürbismus glatt rühren.

Den gekühlten Teig nun in eine vorgefettete Springform geben (26cm) und andrücken.

Darauf wird die Kürbismasse gleichmäßig verteilt. Anschließend den Kuchen für 40-45 Minuten bei 175°C in den Ofen geben, bei Unter- und Oberhitze.

Zur Dekoration eignen sich Kürbiskerne oder Thymian.

Guten Appetit!

Unser Tipp: Der Kürbis kann wahlweise mit Curry, Vanille, Zimt oder Zitronenabrieb abgeschmeckt werden.

[Rezept zum Downloaden](#)

Guten Appetit!



[Unsere begehbare Weinkarte](#)

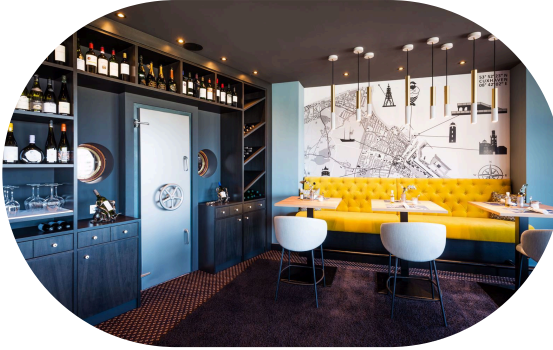
[Unser aktuellen Speise- und Aktionskarten](#)

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](#). Außerdem gibt es bis Ende Oktober eine Kürbiskarte mit Enten- und Wildgerichten.

[Entenkarte \(15.09. - 08.10.2023\)](#)

[Wildkarte \(09.10. - 29.10.2023\)](#)



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

Aktuelle Neuigkeiten



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

Blue Lagoon

Zutaten:

- 4cl Rum (weiß)
- 3cl Blue Curacao
- Ananassaft
- Orange zum Dekorieren
- Eiswürfel
- Cocktailshaker
- Hurricane Glas (Cocktailglas)

How To Do:

Gib den Rum, Blue Curacao, Ananassaft & Eiswürfel in den Shaker. Das Ganze gut durchshaken. Eis in das Glas geben und den Drink durch ein Barsieb abseihen. Anschließend mit einer Orangenscheibe, einem Stück Ananas ganz nach Belieben dekorieren & 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!



Kurze Auszeit zwischen den Jahren

Für alle, die zwischen den Feiertagen eine kurze Auszeit nehmen möchten! Genießen Sie ein leckeres Abendessen in unserem Restaurant, entspannen Sie in unserem Spa-Bereich oder erleben Sie frische Nordseeeluft.

Unser Angebot ist für die Zeit vom 26.12.23 bis 29.12.2023 buchbar.

- 2 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 2 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

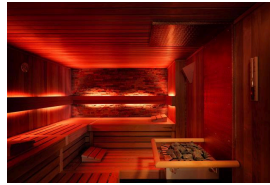
ab EUR 90,00 im Doppelzimmer pro Person / pro Tag

ab EUR 118,00 im Einzelzimmer pro Person / pro Tag

Die ersten 20 Buchungen erhalten bei Verfügbarkeit ein Upgrade auf die nächsthöhere Zimmerkategorie.

Jetzt anfragen!

Ihr möchtet doch lieber über Weihnachten und / oder Silvester kommen? Kein Problem, ein paar Zimmer sind noch verfügbar, also schnell buchen!



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 Tische dazu, da wir kurzfristige Reservierungen nicht berücksichtigen können. Am 24.12.23 und 31.12.23 gibt es zudem 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



Heute möchten wir Euch unsere aktuelle Verstärkung in unserem Küchenteam vorstellen. Wir freuen uns sehr darüber, Imke Bergherr als neue Küchenleitung bei uns im Team begrüßen zu dürfen. Mit viel Erfahrung und Know How aus einigen Anlaufstationen bringt sie frischen Wind in unsere Küche und auf die [Speisekarte](#).

Natürlich möchten wir Euch weitere Details zu unserer neuen Küchenchefin nicht vorenthalten:

Aufgewachsen ist Imke auf einem Landwirtschaftsbetrieb in der Nähe Otterndorfs. Dort hat sie bereits früh ihre Leidenschaft zum handwerklichen Arbeiten in der Küche für sich entdeckt. Der logische Schluss war eine Kochausbildung im [Hotel Am Medemufer in Otterndorf](#).

Nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung ging es für Imke auf ein Flusskreuzfahrtschiff Richtung Südfrankreich. Danach kehrte sie zurück an die Nordseeküste und sammelte

weitere Erfahrungen im [Badhotel Sternhagen](#).

Nachdem sie umfangreiche praktische Hintergründe erworben hatte, stand für sie fest, ihren Küchenmeister, sowie ihren Betriebswirt im Hotel- und Gaststättengewerbe an der [Hotelfachschule zu Lübeck](#) zu machen. Mit Erfolg!

Bevor Imke schlussendlich bei uns anfang, sammelte sie weitere Erfahrungen beim [Partyservice Timm Schmeelcke](#) und im [Jagdhaus Waldfrieden Romantik Hotel und dem Restaurant in Bilsen-Quickborn](#)

Liebe Imke, schön, dass Du da bist! Unsere Gäste sowie unser Team freuen sich auf Deine zukünftigen kulinarischen Kreationen und den gemeinsamen Spaß in [Cuxhaven's höchstem Panorama-Restaurant DONNERS Wein & Küchenbar](#).

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

