



Herbstliche Grüße aus Cuxhaven



"Wenn der Wind der Veränderung weht,
bauen die einen Mauern - die anderen Windmühlen."

- Sprichwort aus China -

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-Suppe

Zutaten für 10 Personen:

- 850 ml Kalbsfond
- 1,4 kg Kürbis
- 1/2 Zwiebel
- 550 ml Kokosmilch
- 30 ml Sweet-Chili-Sauce
- 280 ml Orangensaft
- 15 g Ingwer
- 1/2 TL Currypulver
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- Salz / Pfeffer / Chiliflocken

Zubereitung der Füllung:

Den Hokkaido Kürbis mit Schale gründlich abwaschen, vierteln z.B. mit einem Sägemesser / Brotmesser. Dann entfernt man die Kerne mit einem Esslöffel und schneidet alles in große Würfel. Die Zwiebel und den Ingwer fein würfeln. Jetzt werden folgende Zutaten in einen großen Topf gegeben und gemeinsam aufgekocht: Kürbis-Fruchtfleisch, Kokosmilch, Orangensaft, Fond, Sweet-Chili-Sauce, Zwiebel, Ingwer und Currypulver. Nach dem Aufkochen reduziert man die Hitze und lässt es mit zugedecktem Deckel für ca. 20-25 Minuten köcheln. Zum Schluss wird die Kürbissuppe mit einem

Pürierstab püriert und je nach Geschmack mit einer Zimtstange, Sternanis, Salz und Pfeffer und evtl. noch Chifflocken abgeschmeckt.

Zur Dekoration eignen sich Kürbiskerne und frischer Koriander.

Guten Appetit!

Unser Tipp: je nach Geschmack kann man ein paar Tropfen Kokosmilch oder Sahne auf die Kürbissuppe mit einem Teelöffel träufeln.

[Rezept zum Downloaden](#)

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. Diese findet Ihr auf unserer aktuellen [Speisekarte](#).



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

[Aktuelle Neuigkeiten](#)



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

Green Monkey

Zutaten:

- 4 cl Tequila
- 1 cl Cointreau
- 8 cl Ananassaft
- 1 cl Lemon Squash
- 4 cl Grüne Banane

How To Do:

Gib den Tequila, Cointreau, Ananassaft, Lemon Squash & Eiswürfel in den Shaker. Das Ganze gut durchshaken, Eis in das Glas geben und den Drink durch ein Barsieb abseihen. Danach lässt man vorsichtig die grüne Banane mit einem Barlöffel am inneren Glasrand entlang laufen, damit ein Farbverlauf entsteht. Anschließend mit einer Limettenscheibe, 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!



Winterspecial

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.

- 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

Unser Angebot ist bis einschließlich 17.12.2023 noch buchbar. Und dann wieder ab dem 08.01.2024 im kommenden Jahr.

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!

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!

