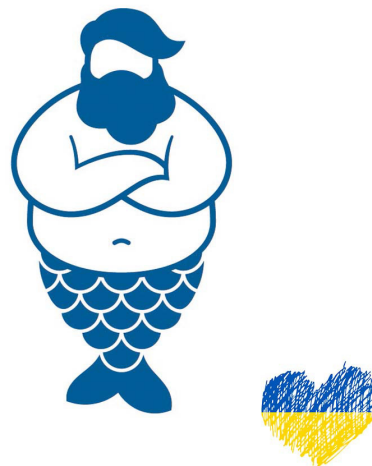




Sonnige Grüße vom DONNERS



"Ich habe keine besondere Begabung,
sondern bin nur leidenschaftlich neugierig."

- Albert Einstein -

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.

Cuxhavens höchstes Panorama - Restaurant DONNERS Wein - & Küchenbar



Rezept des Monats DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt



Tarte von Sanddorn

[Zutaten für 2 Tartelettes:](#)

[Rezept für die Bayrisch Creme](#)

- 2 Eigelb
- 80g Zucker
- 100ml Milch
- 1 Tropfen Paste von der Vanilleschote
- 3-4 Blatt Gelatine
- 100g Sanddorn-Püree (kann wahlweise getauscht werden)
- 200g geschlagene Sahne
- 2 Mürbeteig Tartelettes

Rezept für die Baiserhaube

- 25g Puderzucker
- 25g Zucker
- 25 Eiklar
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Zuerst wird das Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrührt und kaltgestellt. Anschließend gibt man die Vanilleschote in die Milch und kocht diese auf. Sobald die Milch aufgeköcht ist, wird die Eigelb-Zucker-Masse langsam hinzugefügt.

Mit einem Kochlöffel kann die Festigkeit der Masse geprüft werden. Dazu wird der Löffel in die Masse getaucht und man hält den Rücken des Löffels nach oben und pustet darauf. Wenn dann wellenförmige Linien zu sehen sind, ist die Masse fertig. Fachsprachlich nennt man das auch „zur Rose abziehen“.

Zu der Masse gibt man jetzt die aufgelöste Gelatine dazu, danach lässt man das Ganze abkühlen. Bevor die Masse angezogen ist, wird das Sanddorn-Püree sowie die geschlagene Sahne untergehoben.

Fertig ist die Bayrische Creme mit Sanddorn.

Zwischenzeitlich bereitet man ein Wasserbad mit ca. 70° Grad vor. Nun kann eine Metallschüssel über das kochende Wasser eingesetzt werden und man verrührt darin das Eiweiß zusammen mit dem Zucker, Puderzucker und einer Prise Salz, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann wird das Ganze vom Herd genommen und man schlägt die Baisermasse nun so lange auf, bis diese eine feste Konsistenz hat.

Sobald die Masse vollständig abgekühlt ist, stellt man sich die Tartelettes und Dekoration (frisches Obst, Streusel, Minze, usw.) bereit. Die Tartelettes werden mit der Creme gefüllt und darauf verteilt man die vorbereitete Baisermasse. Zum Schluss diese flambieren und nach eigenen Wünschen dekorieren.

Guten Appetit!

Unsere Tipp:

Im Sommer 1-2 Blatt Gelatine mehr nehmen, dann behält die Creme auch an warmen Tagen ihre Festigkeit.

[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. Aktuell könnt Ihr zusätzlich zur regulären [Speisekarte](#) auch

aus der [Spargelkarte](#) (gültig vom 15.04. bis 04.06.2023) wählen.



Ab 06.04.2023 dürft Ihr Euch dann auch über leckere Spargelgerichte freuen! 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"

Gin Fizz

Zutaten:

- 5cl Gin
- 3cl Lemon Squash
- 2cl Zuckerrohrsirup
- Sodawasser
- Zitronenzeste
- Eiswürfel
- Longdrinkglas

How To:

Gin, Lemon Squash und Zuckerrohrsirup in einen Shaker mit Eis geben & kräftig shaken. Glas mit etwas Eis befüllen und den Drink über ein Barsieb abseihen. Auffüllen mit Sodawasser. Zitronenzeste über dem Drink aufrollen und hineinfallen lassen.

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!



Feiertage 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
- 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.

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!

Familie Weber und Team