



DONNERS
Wein & Küchenbar

Genuss am Deich

Herzlich Willkommen

im

höchsten Panorama-Restaurant Cuxhavens



Live Cooking



Genuss am Deich



Panorama View

Menükarte

menu card



DONNERS
Wein & Küchenbar

Genuss am Deich



17.02.2023 bis 19.03.2023

Krustentierkarte

Freuen Sie sich auf bunte Kreationen aus dem Meer.

15.04.2023 bis 04.06.2023

Spargelzeit

Genießen Sie verschiedene Leckereien rund um das "Weiße Gold".

09.06.2023 bis 16.07.2023

Mediterrane-Wochen

Wir holen für Sie den Süden in den Norden!

15.09.2023 bis 29.10.2023

Kürbis-Wochen

Wir bieten Ihnen Spezialitäten rund um den Kürbis an. Von der klassischen Suppe bis hin zum veganen Gericht können Sie bei uns unterschiedliche Varianten der Herbstfrucht entdecken.

15.09.2023 bis 08.10.2023

Ente trifft Kürbis

Außerdem dürfen Sie sich während dieser Zeit auch über eine Vielfalt an Spezialitäten rund um die Ente freuen.

09.10.2023 bis 29.10.2023

Wild & Kürbis

Im direkten Anschluss auf die Entenkarte bieten wir tolle Variationen von Wildgerichten ergänzend zum Kürbisgemüse an.



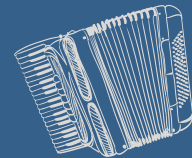
immer am 1. Samstag
im 3. Juni / 1. Juli / 4. August

HOFFEST



Unsere Auszubildenden veranstalten in den Sommermonaten ein Hofkonzert mit regionalen Künstlern. Ab 17:00 Uhr könnt Ihr dem musikalischen Unterhaltungsprogramm lauschen. Für Speisen und Getränke sorgen unsere Auszubildenden.

EINTRITT FREI!



Langes Frühstück



Events



Dry Aged Beef



Wein



Catering

Änderungen vorbehalten



DONNERS
Wein & Küchenbar

Genuss am Deich

Allergien oder Unverträglichkeiten / Allergies or intolerances

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Selbstverständlich besteht außerdem die Möglichkeit **laktose- & glutenfreie oder vegetarische Gerichte** zu bekommen.

Dear guests,

*Information about ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances can be obtained from our service team on request. We are also happy to prepare **lactose- & gluten-free or vegetarian dishes** for you.*

DONNERS - Menü Upgrade

„Upgraden“ Sie Ihren Hauptgang und machen Sie ein 3 Gang-Menü daraus:

„Upgrade“ your main course and make a 3-course menu:

zum 3 Gänge Menü / to 3 course menu

Suppe, Hauptgang, Dessert

soup, main course, dessert

Aufpreis / additional charge

Vierzehn

fourteen

zum 3 Gänge Menü / to 3 course menu

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

starter, main course, dessert

Siebzehn

seventeen



Küchenzeiten

Sonntag bis Donnerstag 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Freitag & Samstag 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Kitchen times

Sunday to Thursday 06:00 p.m. to 08:30 p.m.

Friday & Saturday 06:00 p.m. to 09:00 p.m.

Hinweis zur Menü-Bestellung / Information about ordering the menu

Vorspeise / Suppe / Dessert ist in Menüportionsgröße. Eisvariationen im Menü maximal 2 Kugeln möglich.

Appetizer / soup / dessert is in matched size for the menu. Ice-cream variations in the menu, max. 2 possible.



vegetarisch | vegetarian



Fisch | fish



Fleisch | meat



DONNERS

Wein & Küchenbar

Gemuss am Deich

Vorspeisen

starters

EUR



Rindercarpaccio

Pesto | Rucola | Parmesan | Briôche
beef carpaccio
pesto | rucola | parmesan | briôche

Sechszehn
sixteen



Vorspeisen-Salat
salad

Fünf
five



Jacobsmuschel & Blutwurst

Kartoffelpüree | Schalotten | Jus

Fünfzehnachtzig

fifteeneighty



scallop & blood sausage
mashed potatoes | shallot | Jus

Suppe

soups



DONNERS Fischsuppe

Krabben | Sahne | Fisch
DONNERS fishsoup
shrimps | cream | fish

Zehn
ten



Schwarzwurzelcremesuppe

Creme | Croutons
black salsify creame soup
creme | croutons

Achtfünfzig
eightfifty



mit Hähnchenspieß
with chickenskewet

Neunfünfzig
ninefifty



mit Hummerkrabbe
with king prawn

Elf
eleven



DONNERS

Wein & Küchenbar

Genuss am Deich

Hauptgänge

main courses

EUR

Pasta Mediterran

Oliven | Getrocknete Tomaten | Pesto | Parmesan

pasta mediterranean

olives | dried tomatoes | pesto | parmesan

Zwischengang

between course

Hauptgang

main course

Dreizehnfünzig

thirteenfifty

Achtzehn

eightteen

(Weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage / More vegetarian dishes on request)



DONNERS W&K Burger

Patty vom dry aged Rind | Spezial-Mayonnaise | Briôche | Speck | Tomate | Salat
dry aged beef | special mayonnaise | briôche | bacon | tomato | salad

Neunzehnfüfzig

nineteenfifty



DONNERS Dry Aged Filet Steak

180g

Sauce Béarnaise | sautierten Champignons | Röstgemüse | Steakhouse Pommes
bearnaise sauce | sauteed mushrooms | roasted vegetables | steakhouse fries

Neununddreißig

thirty-nine



Lamm | Lamb

Rücken | Kräuterkruste | Jus | Ratatouille | Kartoffelgratin
saddle of lamb | herb crust | jus | ratatouille | potato gratin

Einunddreißig

thirtyone

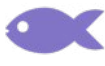


Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Zitrone | Blattsalat | Joghurt-Sahne Dressing | Bratkartoffeln
*original „Wiener Schnitzel“ from veal
cranberries | lemon | leaf lettuce | yogurt cream dressing | fried potatoes*

Achtundzwanzig

twenty-eight

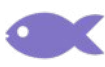


Filet von Scholle & Limandes | *filet of lemon sole & plaice*

Speck & Krabben | Banane & Mandel | Salzkartoffeln | Salat
bacon & shrimps | banana & almond | potatoes | salad

Einunddreißig

thirty-one

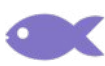


Tournedo von Steinbeißerfilet | *tournedo of catfish fillet*

Garnele | Café de Paris-Butter | Röstgemüse | Rosmarinkartoffeln
prawn | Café de paris butter | roasted vegetables | rosemary potatoes

Dreißig

thirty



DONNERS Pannfisch | *DONNERS panfish*

Fisch des Tages | Spinat | Senfsauce | Krabbenrührei | Bratkartoffeln
fish of the day | spinach | mustard sauce | shrimp - scrambled eggs | fried potatoes

Vierundzwanzigachtzig

twenty-four-eighty



DONNERS Wein & Küchenbar

Genuss am Deich

Dessert



Crème Brûlée

Unsere Empfehlung: Eines unserer hausgemachten Sorbets dazu bestellen*
*Our recommendation: Order one of our homemade sorbets**

*Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten / *Please ask about the current varieties*

Euro

groß Neun
big nine

klein Sieben
small seven

kleine Kugel Zwei
small ball two



Brownie

Schokolade | Passionsfrucht | Blutorangensorbet
chocolate | passion fruit | blood orange sorbet

Zehn
ten



Tiramisu

Mascarpone | Bisquit | Espresso

achtneunzig
eight ninety



Eiscreme Variationen / *ice cream variation*

Fragen Sie uns bitte nach den verschiedenen Sorten
Ask us about our varying sorts of ice cream

ab Dreineunzig
from three-ninety

Portion heiße Schokoladensauce
portion hot chocolate sauce

Dreifünzig
threefifty

Tagesempfehlung! Haben Sie schon geschaut? Unser Verwöhnteam ist Ihnen gern behilflich!
Special of the Day! Have you already looked? Our pampering team will be happy to help you!

DONNERS Malheur

Birnen-Crumble mit Sauerrahmeis und dazu einen Espresso oder Cappuccino
pear-crumble and sour cream ice served with an espresso or a cappuccino

Sechsfünzig Euro / *sixfifty Euro*

Piacetto

LA SELEZIONE BARISTA

Möchten Sie zu Ihrem Dessert eine leckere Kaffeespezialität?
Would you like a delicious coffee specialty with your dessert?

Durch die schonende Langzeitröstung entfaltet dieser Robusta-betonte Blend das kräftige, typisch süditalienische Geschmacksprofil. Erleben Sie diesen unkomplizierten Café- ob als Espresso oder als eine der beliebten Café-Spezialitäten mit Milch.

Due to the gentle long-term roasting, this blend emphasized by Robusta unfolds the strong, typical southern Italian taste profile. Experience this uncomplicated café - whether as an espresso or as one of the popular café specialties with milk.