

Seeterrassen

RESTAURANT & CAFÉ

Speisen & Getränke



Liebe Gäste,

Das Restaurant Café Seeterrassen, mit wunderschönem Standort an der Spitze der Grimershörnbucht und unverwechselbarem Panorama, besticht nicht nur durch seine fantastische Aussicht.

Es zeichnet sich außerdem durch besonders aufmerksamen Service, einer hervorragenden individuellen Küche und den kontinuierlichen Öffnungszeiten aus. Das Restaurant Café ist ganzjährig geöffnet und hat stets durchgehend warme Küche.

Tischreservierungen sind in den Seeterrassen nicht nur für einzelne Tische möglich, sondern selbstverständlich können auch Teilbereiche oder gar das ganze Restaurant für verschiedene Anlässe genutzt werden.

Eine separate Räumlichkeit kann von bis zu 24 Personen genutzt werden.

Für sämtliche Anlässe, auch außerhalb des einfach mal genusslichen Abtauchens, stehen wir ebenfalls immer gerne kompetent zur Verfügung.

Wir wünschen genussvolle Momente - Ihr Seeterrassen Team

Regionale Produkte & Lieferanten

Fisch & Meeresfrüchte

Die Deutsche See Fischmanufaktur, mit langjähriger Expertise ist spezialisiert auf Veredelung sowie Verarbeitung von frischen Speisefischen und Meeresfrüchten. Zu unseren ausgesuchten Qualitätsgaranten zählen ebenso die ortsansässigen Fischhändler.

Gemüse & Kartoffeln

Die Vielfalt erfordert eine sorgfältige Lieferantenauswahl. Soweit möglich, stammt unser Gemüse von Bauern aus der Region. Unsere Partner in Sachen Gemüse und Kartoffeln legen Wert auf Regionalität sowie Tradition und sind somit genau die Partner für Frische und Qualität die wir brauchen.

Fleisch

Beste Fleisch- und Wurstwaren erhalten wir von der Cux-Fleisch GmbH, der MIOS Cuxhaven und von weiteren regionalen Lieferanten. Auch hier liegt der Schwerpunkt in Nachhaltigkeit, Frische und Qualität.



Geschichte

Die Seeterrassen Grimmershörn waren der Nachfolger der Seebadeanstalt Grimmershörn, welche sich vor dem 2. Weltkrieg an gleicher Stelle befand. Diese wiederum war Nachfolger der Militärbadeanstalt Grimmershörn.

Seeterrassen 1930
(Foto: Stadtarchiv Cuxhaven)



Das Konzert- und Badeleben begann nach dem Ende des 2. Weltkrieges unter Resten der alten Grimmershörn-Anlage.

Bereits am 31. Mai 1952 wurde die Anlage mit einem Restaurant im Mittelbau eingeweiht. Fast zwanzig Jahre lang erlebte dieser Platz eine neue Blüte. Zu nennen ist hier das über lange Jahre beliebte Kur-Orchester „Bückerburger Jäger.“

Seeterrassen 1951
(Foto: Verlag Schönig & Co., Lübeck)



Im April 1979 setzten sich hafenwirtschaftliche Interessen durch und die Seeterrassen wurden für den Bau einer Fähranlage Cuxhaven-Brunsbüttel, sowie dem Norwegen-Anleger abgerissen. Da von dem Standort der Seeterrassen jedoch nie Gebrauch gemacht wurde und die Sockelplatte noch immer brach liegt, lässt sich sagen, dass der Abriss damals vergebens war, was Cuxhaven einen der beliebtesten Aufenthaltsplätze gekostet hat.

Seeterrassen 1959
(Foto: H. Bormann Cuxhaven)



Suppen | Vorspeisen | Salate

Suppen

Tagessuppe (Bitte erfragen Sie die entsprechende Tagessuppe)	5,00
Nordsee-Bouillabaisse ^{7,9,11,21,26} Klare Fischsuppe Gemüse Fischeinlage	7,00
Cuxhavener Krabbensuppe ^{1,7,9,11,12,21,22,26} Nordseekrabben	7,00
Kartoffelsuppe ^{1,8,11,12,21,22} Nordseekrabben	7,00

Vorspeisen

Hausbrot geröstet ^{1,11,12,21} Olivenöl Knoblauchbutter Kräuter-Meersalz	5,90
Bruschetta ¹ Geröstetes Brot Tomate Basilikum Knoblauch Zwiebeln	7,90
Nordsee-Tapas-Teller ^{1,7,8,9,12,22} Räucherlachs Matjes Schwarze Tigergarnelen verschiedene Dips Brot	13,00
Kleines Krabbenbrot ^{1,7,8,12} Nordseekrabben Schwarzbrot Butter Spiegelei	Tagespreis
5 Schwarze Tigergarnelen ^{1,7,8,9,12,22,26} Salat Knoblauchsauce geröstetes Baguette	14,00

Frische Salate

Kleiner saisonaler Salat ^{1,12,21,22}	5,50
Großer saisonaler Salat mit: ^{1,12,21,22}	
Räucherlachs ⁺⁹	12,00
Gebratener Hähnchenbrust	12,00
Gebratenem Lachsfilet ⁺⁹	15,00
Frischen Nordseekrabben ^{+7,9}	Tagespreis
Gratiniertem Ziegenkäse Walnüsse Honig ⁺¹⁵	14,00

Dazu reichen wir unser Hausdressing und Baguette

Flammkuchen | Nudeln

Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchen „Traditionell“ <small>1,8,11,12,21,22</small> Sour Creme Speck Zwiebeln	11,00
Flammkuchen „Vegetarisch“ <small>1,8,11,12,21,22</small> Sour Creme Rucola Tomaten Paprika Peperoni Zucchini Zwiebeln mit Käse überbacken	12,00
Flammkuchen „Vegan“ <small>1,8,11,12,21,22</small> Tomatensauce Grillgemüse	11,00
Flammkuchen „Ziegenkäse“ <small>1,8,10,11,12,15,21,22</small> Sour Creme Ziegenkäse Walnüsse frische Birne Rucola Honig	14,00

Nudelgerichte

Bandnudeln „Vegetarisch“ <small>1,10,11,12,13-19,21,22</small> Kirschtomaten Pesto Rucola	10,00
Bandnudeln mit gegrillten Garnelen <small>7,8,9,11,21,22</small> Knoblauchöl Kirschtomaten Rucola	16,00



Fischspezialitäten

Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1,9} Speck Petersilienkartoffeln	18,00
Scholle „Büsumer Art“ ^{1,7,9} Nordseekrabben Bratkartoffeln	21,00
Kabeljaufilet gedünstet ^{1,9,11,12,21,22} Senfsauce Salzkartoffeln Salat	17,00
Steinbeißerfilet gebraten ^{1,7,9,11,12,21,22} Krabbenragout mit Champignons Heidekartoffeln Salat	18,00
Fischtopf „Seeterrassen“ ^{1,7,9,11,21,22,26} Verschiedene Fischfilets im Sud Garnelen Muschel Paprika Zwiebeln Zucchini Champignons Kartoffeln	16,00
Matjesfilet ^{1,8,9,11,12,21,22} Hausfrauensauce Bratkartoffeln	14,00
Rotbarschfilet gebraten ^{1,9,11,12,21,22} Gemüse Quinoa Zitruschutney	17,00
Pannfisch „Cuxhavener Art“ ^{1,9,11,12,21,22} Verschiedene Fischfilets gebraten körnige Senfsauce Bratkartoffeln	17,00
Edelfischteller ^{1,7,8,9,11,12,21,22} Steinbeißer Nordsee-Limandes Lachs Garnele Bratkartoffeln Sauce nach Wahl *** Salat	24,00
Nordischer Fischsteller ^{1,8,9,11,12,21,22} Nordseekrabben Matjesfilet Räucherlachs Rotbarschfilet Bratkartoffeln Remoulade Salat	22,00
Nordsee-Limandesfilet gebraten ^{1,8,9,11,12,21,22} Bratkartoffeln Sauce nach Wahl *** Salat	22,00
Kabeljaufilet mit Oliven-Kräuterkruste ^{1,8,9,11,12,13-19,21,22} Pestokartoffeln Salat	17,00
Fischerfrühstück ^{7,8,9,21} Nordseekrabben Bratkartoffeln Spiegelei Gewürzgurke	Tagespreis
Lachsfilet gebraten ^{1,8,11,12,21,22} Bandnudeln mediterranes Gemüse	18,00
Fischplatte Seeterrassen für 2 oder mehr Personen ^{1,7,8,9,11,12,21,22} Matjes- Limandes- Steinbeißer- Lachsfilet Schwarze Tigergarnelen Krabbenragout Bratkartoffeln Salat zweierlei Saucen nach Wahl *** Im Anschluss Neuerker Aquavit	49,00 Preis für 2 Personen

*** Hollandaise | Remoulade | zerlassene Butter | Senfsauce

Fleischspezialitäten

Hähnchenbrustfilet <small>1,8,12,13-19,21,22</small> mit Tomate und Büffelmozzarella überbacken Pestonudeln	15,00
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet <small>21</small> Pfannengemüse Rosmarinkartoffeln	13,50
Wiener Schnitzel Original <small>1,8,12,21,22</small> frisches Kalbsschnitzel Pommes Frites Salat	21,00
Schweinefilet „Chili“ <small>1,8,12,13-19,21,22</small> Pfannengemüse Rosmarinkartoffeln Chili-Hollandaise	17,00
Schweinefilet „Pfeffer“ <small>1,8,12,21,22</small> Kartoffelgratin Drei-Pfeffersauce Salat	17,00
Grillteller <small>1,8,12,21,22</small> Schweinefilet Hähnchenbrustfilet Rumpsteak geschmorte Zwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat	23,50

Rindersteaks mit Qualitätsgarantie

Rumpsteak 200g	19,00
Rumpsteak 300g	22,00

Garstufen	Englisch	46 - 48°C	Medium rare
	Rosa	58 - 60°C	Medium
	Durch	74 - 76°C	Well Done

Beilagen:

Grillgemüse <small>21,22</small>	3,50
kleiner saisonaler Salat	5,50
Geschmorte Champignons <small>21,22</small>	4,00
Geschmorte Zwiebeln <small>21,22</small>	2,50
Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln <small>21,22</small>	3,80
Rosmarinkartoffeln	3,80
Tagliatelle	3,00

Saucen:

Drei-Pfeffersauce <small>1,21,22</small>	2,50
Kräuterbutter <small>12,21,22</small>	2,00
Rotweinjus <small>1,21,22</small>	3,00
Hollandaise <small>1,8,12,13-19,21,22</small>	3,00
Chili-Hollandaise <small>1,8,12,13-19,21,22</small>	3,00

Eis | Nachtisch im Becher

Dessert im Glas

Schoko Brownie <small>1,8,10,12,13-19</small> Schokoladensauce karamellisierte Nüsse Vanilleeis Schlagsahne	6,90
Naturjoghurt <small>1,8,10,12,13-19</small> Walnusseis Honig karamellisierte Nüsse	6,90
Espresso <small>1,8,12</small> Amarena-Kirsch-Eis Kirschwasser Schokoladensauce Schlagsahne	6,90

Eis

1 Kugel Eis nach Wahl <small>1,8,10,12,13-19</small> Vanille Schokolade Amarena-Kirsch Walnuss	1,30
Portion Schlagsahne <small>12</small>	1,00
Eis und Heiß <small>1,8,10,12</small> Vanilleeis heiße Kirschen Schlagsahne	6,50
Schokobecher <small>1,8,10,12</small> Schokoladen- Vanilleeis Eierlikör Schokoladensauce Schlagsahne	6,50
Cup Dänemark <small>1,8,10,12</small> Vanilleeis Schokoladensauce Schlagsahne	6,50
Baileys Traum <small>1,8,10,12,13-19</small> Nuss- Vanilleeis Baileys Krokant Schlagsahne	7,00
Nussknacker <small>1,8,10,12,13-19</small> Nuss- Schokoladeneis Nüsse Krokant Schlagsahne	7,00
Eiskaffee <small>1,8,10,12</small> Vanilleeis Schlagsahne	4,50
Eisschokolade <small>1,8,10,12</small> Vanilleeis Schlagsahne	5,00

Kuchen | Nachtisch | Heißgetränke

Kuchen & Nachtisch

1 Stück Kuchen nach Wahl ^{1,8,10,12,13,19} Mit Kaffee oder Tee satt	3,30 7,20
1 Stück Torte nach Wahl ^{1,8,10,12,13-19} Mit Kaffee oder Tee satt	3,60 7,50
Hausgebackener Riesenwindbeutel ^{1,8,10,12,13-19} Schlagsahne Vanilleeis heiße Kirschen	7,00
Hausgebackene Waffel ^{1,8,12} Schlagsahne Vanilleeis heiße Kirschen	7,00
Warmer Apfelstrudel ^{1,8,10,12,13-19} Schlagsahne Vanilleeis Vanillesauce	7,00
Sylter Rote Grütze ^{1,12} Vanillesauce Schlagsahne	5,50

Heißgetränke

Tasse Filter Kaffee	2,10	Milchkaffee	3,20
Pott Filter Kaffee	2,40	Cappuccino	2,90
Kännchen Filter Kaffee	4,30	Latte Macchiato	3,30
Tasse Kaffee Crema	2,20	Espresso	2,10
Pott Kaffee Crema	2,50	Espresso Macchiato	2,70
Kännchen Kaffee Crema	4,40	Pott Schokolade Sahne	3,20
Tee im Glas Friesentee Earl Grey Früchtetee Grüner Tee Rooibos Tee Pfefferminz Kräuter	2,30	Kännchen Schokolade Sahne	4,50
Tee im Kännchen	4,40	Latte Macchiato mit Aroma Karamell Haselnuss Vanille	4,00
Loser Tee im Glas Rooibos Sturmflut Cuxhavener Gemütlichkeit Friesenteemischung	3,30		

Zum Durchwärmen

Glühwein	4,00
Glühwein mit Schuss	4,50
Tee mit Rum	3,50
Rumgrog	4,00
Irish Coffee	4,90
Pharisäer	4,90
Lumumba	4,90
Cappuccino mit Baileys	4,80
Milchkaffee mit Baileys	4,80



Alkoholfreie Getränke

Sturmflut Tafelwasser Klassik Naturell	0,2l	2,20
	0,75l	4,80
Selters Classic Medium Naturell	0,25l	2,40
	0,75l	5,70
Pepsi Produkte		
Pepsi Cola Pepsi Cola light Mirinda Seven Up	0,2l	2,10
Pepsi Cola Pepsi Cola light Mirinda Seven Up	0,3l	3,00
Pepsi Cola Pepsi Cola light Mirinda Seven Up	0,4l	3,90
VIO Bio Schorlen		
Rhabarber Johannisbeere Limette Gurke	0,33l	3,90
Honest Bio Eistee		
Himbeer-Basilikum Pfirsich-Rosmarin Zitrone-Honig	0,33l	4,20
Thomas Henry		
Bitter Lemon Tonic Ginger Ale	0,2l	2,90
Hemelinger Malzbier	0,33l	2,90
Säfte		
Apfel Orange Kirsche Banane Traube Maracuja	0,2l	2,80
KiBa	0,2l	2,90
Saftschorle	0,2l	2,60
	0,3l	3,20
	0,4l	4,00

Bier | Sekt

Biere vom Fass

Jever Pils Radeberger Pilsner Alsterwasser	0,2l 0,4l	2,40 4,40
Hemelinger Dunkel	0,3l	3,40

Flaschenbiere

Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l	4,80
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	3,20
Jever Fun alkoholfrei Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33l	2,90

Prickelndes

Burggraf Sekt trocken Sektkellerei Bernhard Massard Trier	0,1l	3,50	0,75l	18,90
La Ronca Prosecco Frizzante Piccolo Italien - Veneto Coste Petrai	0,2l	5,50		



Wein

Weißwein

Pinot Grigio IGT La Ronca trocken Italien - Abruzzen Cantina Spinelli	0,2l	5,50	0,75l	19,00
Sommeracher Silvaner Q.b.A. trocken Deutschland - Franken Weingut Sommerach	0,2l	5,50	0,75l	19,00
Weißburgunder „Aprilwetter“ trocken Deutschland - Pfalz Weingut Sturm	0,2l	6,50	0,75l	21,50
Grauburgunder „Herbststurm“ halbtrocken Deutschland - Pfalz Weingut Sturm	0,2l	6,50	0,75l	21,50
Gewürztraminer „Südwind“ feinherb Deutschland - Pfalz Weingut Sturm	0,2l	6,50	0,75l	21,50

Roséwein

Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken Deutschland - Baden Weingut Bercher Burkheim	0,2l	5,50	0,75l	19,00
Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Deutschland - Rheinhessen Weingut Dohlmühle	0,2l	5,00	0,75l	18,00

Rotwein

Dornfelder Q.b.A. halbtrocken Deutschland - Nahe Weingut Tobias Rickes	0,2l	5,50	0,75l	19,00
Primitivo Salento IGT trocken Italien - Apulien Conti Zecca	0,2l	6,00	0,75l	20,50
Spätburgunder Sonnenrot trocken Deutschland Pfalz Weingut Sturm	0,2l	6,50	0,75l	23,50

Likör | Weinbrand & Cognac | Longdrinks

Liköre

Frangelico	20%	2cl	3,00
Baileys	17%	2cl	3,00
Amaretto	20%	2cl	2,50
Sambuca weiß	40%	2cl	2,50
Slyrs Vanilla & Honey	30%	2cl	4,50
Andalö	15%	2cl	2,50
Rumchata	15%	2cl	3,50

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	38%	2cl	4,00
Remy Martin VSOP	40%	2cl	4,50

Longdrinks

Havana Club 7 Jahre	40%	4cl	8,00
Absolut Vodka	40%	4cl	6,50
Jack Daniel's	40%	4cl	7,50
Bombay Gin	40%	4cl	7,50
Tanqueray 10	47%	4cl	8,50



Spirituosen

Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey	40%	2cl	4,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%	2cl	4,50
Slyrs Bavarian Single Malt	43%	2cl	6,00

Kurze | Aquavit & Kräuter

Strothmann Korn	32%	2cl	2,00
Helbing Kümmel	35%	2cl	2,50
Neuwerker Aquavit	40%	2cl	3,00
Linie Aquavit	41,5%	2cl	3,00
Küstennebel	32%	2cl	2,50
Lantenhammer Spezial Kräuter	38%	2cl	4,00
Ramazotti	30%	4cl	3,90

Hausspirituose aus der Region

Sturmfeuer	52%	2cl	3,00
-------------------	-----	-----	------



Aperitif | Edelbrände

Aperitif

Hugo		0,2l	6,00
Martini Buck		0,2l	6,00
Aperol Spritz		0,2l	6,00
Martini - Bianco Dry	14-15%	5cl	4,50
Sandemann Sherry Fino Medium	15%	5cl	4,50

Edelbrände | Lantenhammer | Grappa

Holzfass Obstbrand	40%	2cl	4,00
Waldhimbeergeist	42%	2cl	4,90
Mirabellenbrand	42%	2cl	4,90
Williamsbirne	42%	2cl	4,90
Haselnussgeist im Slyrsfass gereift	42%	2cl	4,90
Vogelbeere	42%	2cl	7,90
Grappa di Chardonnay	41%	2cl	4,00
Grappa Marzadro	41%	2cl	5,00



Seeterrassen

RESTAURANT & CAFÉ

Der Mensch hat nicht zu wenig Zeit,
er verschwendet leider nur zu viel davon.

Sich mit den täglichen Bedürfnissen der Menschen wie Speisen und Trinken auseinander zu setzen, ist für uns keine Zeitverschwendung, sondern eine Berufung und Leidenschaft.

Unser gesamtes Team setzt das täglich mit großer Hingabe um und arbeitet ganz nach unserer Philosophie ...

... Wir sind Gastgeber mit Leidenschaft!

... Innovation ist gastronomische Bringschuld und Abwechslung darf vorausgesetzt werden!

... Wir sind ein gutes Stück Cuxhaven!

Allergiehinweise

1 Weizen
2 Roggen
3 Gerste
4 Hafer
5 Dinkel
6 Khorasan-Weizen
7 Krebstiere
8 Eier
9 Fische

10 Erdnüsse
11 Sojabohnen
12 Milch
13 Mandeln
14 Haselnüsse
15 Walnüsse
16 Cashew
17 Pecannüsse
18 Paranüsse

19 Pistazien
20 Macadamia
21 Sellerie
22 Senf
23 Sesamsamen
24 Schwefeloxide
25 Lupine
26 Weichtiere