

Suppen

Tagessuppe (Bitte erfragen Sie die entsprechende Tagessuppe)	5,00
Fischsuppe Seeterrassen Klare Fischsuppe Gemüse Fischeinlage Hausbrot	8,90
Cuxhavener Krabbensuppe frische Nordseekrabben Hausbrot	8,90

Vorspeisen

Hausbrot geröstet Olivenöl Knoblauchbutter Kräuter-Meersalz	6,90
Bruschetta geröstetes Brot Tomate Basilikum Knoblauch Zwiebeln	8,90
Nordsee-Tapas-Teller feiner Rauchlachs Matjesfilet Garnelen in Knoblauch Hausbrot	15,90
Kleines Krabbenbrot frische Nordseekrabben Schwarzbrot Butter Spiegelei	Tagespreis
Matjesbrot Schwarzbrot Butter Zwiebeln	9,90



Frische Salate nach Saison

Kleiner saisonaler Salat	7,50
Großer saisonaler Salat wahlweise mit:	
Räucherlachs	15,50
Gegrillter Hähnchenbrust	14,50
Gebratenem Lachsfilet	18,50
Gratiniertem Ziegenkäse Walnüssen Honig	15,50
Frischen Nordseekrabben	Tagespreis

Zu unseren frischen Salaten reichen wir selbstgemachtes Dressing & Hausbrot

Nudelgerichte & Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit gegrillten Garnelen Knoblauchöl Kirschtomaten Rucola	18,90
Bandnudeln „vegetarisch“ Kirschtomaten hausgemachtes Pesto Rucola	13,90
Gefüllte Zucchini Quinoa Tomatensauce feine Kräuter Ziegenkäse	13,90

Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchen „traditionelle“ Speck Zwiebeln Sourcreme	13,90
Flammkuchen „vegan“ Paprika Tomaten Zwiebeln Zucchini Pimientos provenzalische Tomatensoße	14,50

Fleischspezialitäten

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Kartoffelragout Rosmarin Jus frischer Saisonsalat	16,90
Schweinefilet „Pfeffer“ gegrilltes Schweinefilet Kartoffelgratin Drei-Pfeffersoße frischer Saisonsalat	19,90
Wiener Kalbsschnitzel Original Pommes Frites frischer Saisonsalat	24,50
Grillplatte Seeterrassen Rumpsteak Hähnchenbrust Schweinefilet geschmorte Zwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites frischer Saisonsalat	29,90
Rumpsteak „Der Klassiker“ 250g medium gegrillt geschmorte Zwiebeln Pommes Frites Kräuterbutter	28,50
Rumpsteak „Pfeffer“ 250g medium gegrillt Drei Pfeffersauce Bratkartoffeln Frischen Saisonsalat	28,50

*Fisch macht gesund
und glücklich!*

Fischspezialitäten

Scholle „Finkenwerder Art“ Speck Petersilienkartoffeln	21,90
Scholle „Büsumer Art“ Nordseekrabben Bratkartoffeln	24,90
Kabeljaufilet gedünstet Senfsauce Salzkartoffeln Salat	19,90
Steinbeißerfilet gebraten Krabbenragout mit Champignons Heidekartoffeln Salat	21,90
Matjesfilet Hausfrauensauce Bratkartoffeln	15,90
Rotbarschfilet gebraten Gemüse Quinoa Zitruschutney	19,90
Pannfisch „Cuxhavener Art“ Verschiedene Fischfilets gebraten körnige Senfsauce Bratkartoffeln	21,90
Edelfischteller Steinbeißer Nordsee-Limandes Lachs Garnele Bratkartoffeln Sauce nach Wahl *** Salat	26,90
Nordischer Fischsteller Nordseekrabben Matjesfilet Räucherlachs Rotbarschfilet Bratkartoffeln Remoulade Salat	24,90
Nordsee-Limandesfilet gebraten Bratkartoffeln Sauce nach Wahl *** Salat	24,90
Fischerfrühstück Nordseekrabben Bratkartoffeln Spiegelei Gewürzgurke	Tagespreis
Lachsfilet Bandnudeln mediterranes Gemüse	19,90
Kabeljau aus dem Ofen Salzkartoffeln Pimientos Champignons Tomate Ziegenkäse	19,90
Fischplatte Seeterrassen für 2 oder mehr Personen Matjes- Limandes- Steinbeißer- Lachsfilet Schwarze Tigergarnelen Krabbenragout Bratkartoffeln Salat zweierlei Saucen nach Wahl *** Im Anschluss Blanker Hans Aquavit	56,00 Preis für 2 Personen

*** Hollandaise | Remoulade | zerlassene Butter | Senfsauce

Nachtsch

Hausgemachte Waffel Vanilleeis heiße Kirschen Schlagsahne	7,50
Hausgebackener Riesenwindbeutel „Seeterrassen Original“ Schlagsahne Vanilleeis heiße Kirschen	7,50
Warmer Apfelstrudel Vanillesauce Schlagsahne	7,00
1 Kugel Eis nach Wahl Vanille Schokolade Amarena-Kirsch Walnuss Portion Schlagsahne	1,80 1,00
Dessert im Glas „Cookies“ Vanilleeis Cookies Schokosoße Sahne	7,50
Dessert im Glas „Ferrero“ nach Saison Vanilleeis Ferrero nach Saison Baileys Sahne	7,50
Dessert im Glas „Honig Nuss“ Walnusseis Naturjoghurt Honig Karamellisierte Nüsse	7,50
Espresso Becher mit Kirscheis Kirschwasser Schokosoße Sahne	7,50
Sorbet nach Saison aufgespritzt mit Prosecco	5,50
1 Stück Kuchen nach Wahl	3,80
1 Stück Torte nach Wahl	4,40



Heißgetränke

Tasse Filterkaffee	2,80
Kännchen Filterkaffee	4,80
Tasse Kaffee Crema	2,80
Milchkaffee	4,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,80
Pott Schokolade mit Sahne	3,80
Kännchen Schokolade mit Sahne	4,80
Tee Friesentee Earl Grey Früchtetee Grüner Tee Rooibos Tee	
Pfefferminztee Kräutertee	Glas 2,60 Kännchen 4,80
Tee mit Rum	3,50
Rumgrog	4,50
Pharisäer	5,00
Lumumba	5,00
Cappuccino mit Baileys	5,00
Milchkaffee mit Baileys	5,00

Alkoholfreie Getränke

Sturmflut Tafelwasser Klassik Naturell	0,2 l 2,60 0,75 l 5,80
Selters Classic Medium Naturell	0,25 l 2,90 0,75 l 6,80
Pepsi Produkte Pepsi Cola Pepsi Zero Zucker Mirinda 7Up	0,3 l 3,40 0,4 l 4,00
Rauch Schorlen Rhabarber Johannisbeere	0,33 l 3,90
Goldberg Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2 l 3,20
Hemelinger Malzbier	0,33 l 3,50
Apfel-, Orangensaft	0,3 l 3,80
Kirsch-, Bananen-, Maracujanektar	0,3 l 3,80
KiBa Nektar	0,3 l 3,80
Saftschorle Nektarschorle	0,3 l 3,80 0,4 l 4,80
Bier vom Fass	
Jever Pils Radeberger Pilsner Alster	0,2 l 3,20 0,4 l 4,90
Hemelinger Dunkel	0,3 l 3,90 0,5 l 5,50



Flaschenbier

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l 5,30
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l 5,30
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l 3,70
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l 3,70
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l 3,70
Staropramen Dunkel	0,5 l 5,30

Wein

Weißwein		
Dohlmühle trocken	0,2 l	6,80
Grauburgunder Deutschland - Rheinhessen	0,75 l	24,00
Kallfelz Riesling trocken	0,2 l	7,00
Deutschland - Mosel	0,75 l	25,00
La Ronca Pinot Grigio trocken	0,2 l	6,80
Italien - Veneto Weingut La Ronca	0,75 l	24,00
Roséwein		
La Ronca trocken	0,2 l	6,50
Italien - Veneto Weingut La Ronca	0,75 l	23,00
Rotwein		
Primitivo Salento IGT trocken	0,2 l	7,00
Italien - Apulien Conti Zecca	0,75 l	25,00
Milleflori Negroamaro trocken	0,2 l	7,00
Puglia IGP Italien	0,75 l	25,00

Prosecco

La Ronca Prosecco Frizzante	0,2 l	6,50
Italien - Veneto La Ronca	0,75 l	23,00

Unsere regionalen Schnäpse

Sturmfeuer flambiert serviert				
Haselnuss-Kakao-Pfefferminz Likör	51%	2 cl	3,00	
Steife Brise				
Pfefferminz Likör	30%	2 cl	3,00	
Blanker Hans				
Aquavit	40%	2 cl	3,00	

Aperitif

Aperol Spritz		0,2 l	7,00
Lillet Wildberry		0,2 l	7,00
Martini Bianco Dry	14-15%	5 cl	4,50
Sandemann Sherry Fino Medium	15%	5 cl	4,50

Spirituosen

Baileys	17%	2 cl	3,20
Sambuca	40%	2 cl	3,00
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	3,80
Strothmann Korn	32%	2 cl	3,00
Helbing Kümmel	35%	2 cl	3,20
Küstennebel	32%	2 cl	3,00
Ramazotti	30%	4 cl	4,80

Whiskey

Slyrs Bavarian Single Malt	43%	2 cl	7,50
----------------------------	-----	------	------

Edelbrände Lantenhammer

Williamsbirne	42%	2 cl	4,50
Waldhimbeergeist	42%	2 cl	4,50
Haselnussgeist	42%	2 cl	4,50

Grappa Marzadro	41%	2 cl	5,50
-----------------	-----	------	------



Seeterrassen

RESTAURANT & CAFÉ

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 „Bückeburger 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)

