

Weinkarte

Weißwein

Dohlmühle Grauer Burgunder trocken 12,5% Rheinhessen Burgunder - kräftig ausgewogen mit feinfruchtiger Note	0,2 l 0,75 l	7,00 26,00
--	-----------------	---------------

Kallfelz Riesling trocken 11,5% Mosel Riesling - typische Schiefermineralität, feinfruchtig und elegant	0,2 l 0,75 l	7,00 26,00
--	-----------------	---------------

Bulgarini Lugana DOC trocken 12,5% Italien - Lombardei - Rebsorte Turbiana, mit Pfirsich-, Aprikosen- und Mandelnoten	0,75 l	39,00
--	--------	-------

Roséwein

Alie Rosé Toscana IGT 2025 trocken 12% Italien - Toskana Zitrusfrüchte, Nektarine und Rose	0,75 l	39,00
--	--------	-------

La Ronca Rosato trocken 12,5% Italien - Veneto Weingut La Ronca - feine Aromen von roten Beeren und Pfirsich	0,2 l 0,75 l	7,00 24,00
---	-----------------	---------------

Rotwein

Primitivo Salento IGT trocken Italien - Apulien Conti Zecca	0,2 l 0,75 l	7,50 25,50
---	-----------------	---------------

Sekt alkoholfrei

Carl Jung Bio Mousseux Rheingau - Trauben von Rivanen und Riesling, vegan	0,75 l	29,00
---	--------	-------

Prosecco

La Ronca Prosecco Frizzante Piccolo Italien - Veneto La Ronca	0,2 l	6,50
---	-------	------

La Ronca Prosecco Frizzante	0,75 l	23,00
------------------------------------	--------	-------



Erlebnis-Empfehlung

Mit Ihrem Kassenbeleg aus dem Restaurant erhalten Sie 3% Rabatt im Wirtschaft und Warenhaus, Fitters Sturmflut, Deichstrasse 5, 27472 Cuxhaven.

Hier entdecken Sie neben unseren eigenen Schnäpsen auch weitere regionale Spirituosen und Bekleidung der Marke Sturmflut.

Ein Besuch lohnt sich.

Aperitife auf Eis serviert

Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Lillet Wildberry	0,2 l	7,50
Enthusiast Gin Tonic	0,2 l	8,50
Sanddorn Spritz	0,2 l	7,50
Espresso Martini	0,2 l	7,50

Spirituosen

Baileys	17%	2 cl	3,80
Sambuca	40%	2 cl	3,80
Helbing Kümmel	35%	2 cl	3,80
Küstennebel	32%	2 cl	3,80
Ramazotti	30%	4 cl	4,80

Cognac

Rémy Martin VSOP Fine Champagne 40%	2 cl	7,50
--	------	------

Edelbrände Lantenhammer

Mirabelle	42%	2 cl	5,00
Williamsbirne	42%	2 cl	5,00
Waldhimbeergeist	42%	2 cl	5,00
Haselnussgeist	42%	2 cl	5,00
Spezial Kräuter	38%	2 cl	4,50

Grappa

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

Regionale Schnäpse

Sturmfeuer flambiert serviert Haselnuss-Kakao-Pfefferminz Likör	51%	2 cl	3,50
Flutbrand Aquavit	40%	2 cl	3,50
Deichbruch Karamell-Salz Likör	20%	2 cl	3,50
Plankenlack Lakritz-Salz Likör	30%	2 cl	3,50
Wellenglut Brombeer-Kirsch-Likör	20%	2 cl	3,50

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 „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

Tagessuppe (Bitte erfragen Sie die entsprechende Tagessuppe)	5,50
Fischsuppe Seeterrassen Klare Fischsuppe Gemüse Fischeinlage Hausbrot	9,90
Cuxhavener Krabbensuppe frische Nordseekrabben Hausbrot	9,90

Vorspeisen

Hausbrot geröstet Olivenöl Knoblauchbutter Kräuter-Meersalz	7,50
Bruschetta geröstetes Brot Tomate Basilikum Knoblauch Zwiebeln	9,50
Nordsee-Tapas-Teller feiner Rauchlachs Matjesfilet Garnelen in Knoblauch Hausbrot	16,90
Kleines Krabbenbrot frische Nordseekrabben Schwarzbrot Butter Spiegelei	Tagespreis



Frische Salate nach Saison

Kleiner saisonaler Salat	5,50
Großer saisonaler Salat wahlweise mit:	
Gegrillter Hähnchenbrust	15,00
Gebratenem Lachsfilet	19,00
Gratiniertem Ziegenkäse Walnüssen Honig	16,00
Gegrillten Riesengarnelen	21,00

Zu unseren frischen Salaten reichen wir selbstgemachtes Dressing & Hausbrot

Nudelgerichte & Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit gegrillten Riesengarnelen Knoblauchöl Kirschtomaten Rucola	19,50
Bandnudeln „vegetarisch“ Kirschtomaten hausgemachtes Pesto Rucola	14,50
Gefüllte Zucchini Quinoa Tomatensauce feine Kräuter Ziegenkäse	14,50

Flammkuchen aus dem Steinofen

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

Fleischspezialitäten

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Kartoffelragout kleiner Saisonsalat	18,50
Schweinefilet „Pfeffer“ gegrilltes Schweinefilet Kartoffelgratin Drei-Pfeffersoße kleiner Saisonsalat	20,90
Wiener Kalbsschnitzel Original Pommes Frites kleiner Saisonsalat	24,90
Grillplatte Seeterrassen Rumpsteak Hähnchenbrust Schweinefilet geschmorte Zwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites kleiner Saisonsalat	31,90
Rumpsteak „Der Klassiker“ 220g medium gegrillt geschmorte Zwiebeln Pommes Frites Kräuterbutter kleiner Saisonsalat	29,90
Rumpsteak „Madagaskar“ 220g medium gegrillt Drei Pfeffersauce Bratkartoffeln kleiner Saisonsalat	29,90

*Fisch macht gesund
und glücklich!*

Fischspezialitäten

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ Speck Petersilienkartoffeln	22,90
Ganze Scholle „Büsumer Art“ Nordseekrabben Bratkartoffeln	24,90
Kabeljaufilet gedünstet Senfsauce Salzkartoffeln kleiner Saisonsalat	22,90
Steinbeißerfilet gebraten Krabbenragout mit Champignons Heidekartoffeln	24,90
Matjesfilet Hausfrauensauce Bratkartoffeln	16,90
Rotbarschfilet gebraten Quinoa-Gemüse Zitruschutney	20,90
Pannfisch „Cuxhavener Art“ Verschiedene Fischfilets gebraten körnige Senfsauce Bratkartoffeln	24,90
Edelfischteller Steinbeißer Nordsee-Limandes Lachs Garnele Bratkartoffeln Sauce nach Wahl *** kleiner Saisonsalat	27,90
Nordischer Fischteller Nordseekrabben Matjesfilet Räucherlachs Rotbarschfilet Bratkartoffeln Remoulade	25,90
Nordsee-Limandesfilet gebraten Bratkartoffeln Sauce nach Wahl ***	24,90
Fischerfrühstück Nordseekrabben Bratkartoffeln Spiegelei Gewürzgurke	Tagespreis
Lachsfilet Bandnudeln mediterranes Gemüse	21,90
Kabeljau aus dem Ofen Salzkartoffeln Pimientos Champignons Tomate Ziegenkäse	21,90
Fischplatte für 2 Personen oder mehr Personen Matjes- Limandes- Steinbeißer- Lachsfilet Schwarze Tigergarnelen Krabbenragout Bratkartoffeln Salat zweierlei Saucen nach Wahl ***	62,00
Im Anschluss Flutbrand Aquavit	
Kleiner saisonaler Salat	5,50

*** Hollandaise | Remoulade | zerlassene Butter | Senfsauce

Sünden | Eis | Dessert

Hausgemachte Waffel Vanilleeis heiße Kirschen Schlagsahne	7,50
Hausgebackener Riesenwindbeutel „Seeterrassen Original“ Schlagsahne Vanilleeis heiße Kirschen	7,50
Warmer Apfelstrudel Vanillesauce Schlagsahne	7,50
1 Kugel Eis nach Wahl Vanille Schokolade Amarena-Kirsch Walnuss Portion Schlagsahne	2,00 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
1 Stück Kuchen nach Wahl	4,00
1 Stück Torte nach Wahl	4,60



Kaffeekultur

Tasse Filterkaffee	3,00
Kännchen Filterkaffee	5,00
Tasse Cafe Crema	3,00
Espresso	2,40
Espresso doppelt	3,80
Milchkaffee (auch vegan/mit Hafermilch)	4,40
Cappuccino (auch vegan/mit Hafermilch)	3,90
Capuccino Vanille Schoko Chai	4,20
Latte Macchiato (auch vegan/mit Hafermilch)	4,40
White Hill - Espresso doppelt mit Milchschaum (auch vegan/mit Hafermilch)	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40
Heiße Schokolade Vanille	4,00
Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Glas Tee	3,00
Friesentee Earl Grey Früchtetee Grüner Tee Rooibos Tee	

Alkoholfreie Getränke

Sturmflut Tafelwasser Klassik Naturell	0,2 l	2,70
	0,75 l	5,90
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 0,4 l	3,60 4,20
Lütts Landlust Apfel-Sanddorn Rhabarber Johannisbeere	0,33 l	3,90
Goldberg Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2 l	3,20
Hemelinger Malzbier	0,33 l	3,70
Apfel-, Orangensaft	0,4 l	4,80
Kirsch-, Bananen-, Maracujanektar	0,4 l	4,80
KiBa Nektar	0,4 l	4,80
Saftschorle Nektarschorle	0,4 l	4,80

Bier vom Fass

Jever Pils Jever Pils alkoholfrei	0,2 l	3,60
	0,4 l	5,40
Radeberger Pilsner	0,2 l	3,60
	0,4 l	5,40
Alsterwasser Alkoholfrei vom Fass	0,2 l	3,60
	0,4 l	5,40



Flaschenbier

Schöffhofer Hefeweizen	0,5 l	5,50
Schöffhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50
Schöffhofer Grapefruit	0,33 l	3,80
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,80
Staropramen Dunkel	0,5 l	5,50