



# KULINARISCHER KALENDER

OKTOBER BIS DEZEMBER 2021

## DEZEMBER Adventsbrunch

An allen vier Adventssonntagen offerieren wir unser festliches Brunchbuffet zum Genießen nach Herzenslust.

Nach einem Begrüßungssekt wählen Sie von unserem umfangreichen Buffet mit einer **Frühstücksauswahl**

**verschiedenen Vorspeisen und Suppen** wie  
Ganzer pochierter Lachs | Roastbeef  
Räucherfischspezialitäten | Vitello Tonnato  
Cremesuppe vom Hokkaido ...

### **klassischen weihnachtlichen Festtagsgerichten**

Vierländer Ente - kross aus dem Ofen -  
Zanderfilet mit Rieslingsauce  
Wildgulasch | Kürbis Ravioloni  
Cranberry-Rotkohl | Speckrosenkohl  
Kartoffelklöße | Basmatireis ...

### **sowie winterlichen Desserts und süßen Leckereien**

z.B. Zimt-Ofenschlupfer | Spekulatiusmousse  
Pflaumencrumble | Eisspezialitäten ...

€ 35 pro Person inklusive Wintercocktail, Säften  
Kaffee- und Teespezialitäten

Um rechtzeitige Tischreservierung unter  
040 53102 357 wird gebeten.



im Courtyard by Marriott Hamburg Airport  
Flughafenstraße 47 - 22415 Hamburg  
T 040 53102 357 - [www.restauranthorizon.de](http://www.restauranthorizon.de)



## OKTOBER

### Wild & Kürbis

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kürbis Ravioloni

Gefüllte Nudeltaschen | Kürbis | Ricotta | Muskat

Wildburger

Preiselbeer-Mayonnaise | Zwiebel-Speck-Marmelade | Eichblattsalat | Süßkartoffel-Pommes Frites

Gulasch vom Wildschwein

Pilzrahmsauce | Cranberry-Rotkohl | Spätzle

Sauerbraten vom Hirsch

Speck-Rosenkohl | Steinpilz-Kartoffelgratin

Zwetschgenstrudel

Bourbon-Vanillesauce | Pistazieneis

## SONNTAGSBRUNCH

JEDEN SONNTAG 12 BIS 15 UHR

Ab 3. Oktober schlemmen Sie wieder jeden Sonntag von unserem umfangreichen Brunchbuffet. € 29,50 inklusive Begrüßungssekt, Säften, Kaffee- und Teespezialitäten.

## NOVEMBER / DEZEMBER

### Hamburg Ganz(s) Weihnachtlich 11.11. bis 23.12.

Feldsalat | Himbeerdressing | glasierte Apfelspalten | karamellisierter Ziegenkäse  
\*\*\*

Maronen-Samtsüppchen | Schokolade Portwein | Tranche von der Barberie-Entenbrust  
\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen  
Cranberry-Rotkohl | kleine Kartoffelklöße  
\*\*\*

Schokoladen-Soufflé | Beeren-Fruchtspiegel  
Lebkucheneis

4-Gang-Menü € 49

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 41 | mit Suppe € 37

## AUF VORBESTELLUNG

### GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

Kross gebratene Holsteiner Hafermastgans  
Bratapfel | Cranberry-Rotkohl | Kartoffelklöße  
€ 149

### GANS TO GO

Abholen und zu Hause genießen  
€ 125 inklusive einer Flasche Rotwein