

GENUSSMOMENTE



Hochwertige Steak- und Fischgerichte – dafür steht das Restaurant HORIZON. Nehmen Sie Platz im gemütlich-modernen Ambiente unseres Restaurants und freuen Sie sich auf ein perfekt gegrilltes Steak vom Südamerikanischen Weiderind.

Unseren Klassiker, den HORIZON-Grillteller, servieren wir wahlweise mit Fisch- oder Steakspezialitäten. Monatlich wechselnde kulinarische Aktionen ergänzen das Angebot.

Passend zu den Gerichten spricht unser Serviceteam gerne eine Weinempfehlung aus.

High-quality steak and fish dishes - that's what the HORIZON restaurant stands for. Take a seat in the cosy modern ambience of our restaurant and look forward to a perfectly grilled steak from South American pasture-raised beef.

Our classic, the HORIZON grill plate, is served with a choice of fish or steak specialities. Monthly changing culinary specials complete the offer.

Our service team will be happy to recommend a corresponding wine to accompany the dishes.

VORSPEISEN | STARTERS

Rinder-Carpaccio Rauke Basilikumpesto ⁸ Parmesan ⁷ <i>Beef carpaccio rocket salad home-made basil pesto parmesan cheese</i>	€ 14,00
Caesar Salat ^{1,3,4,7,10} gegrillte Hähnchenbrust <i>Caesar salad grilled chicken breast</i>	€ 17,50
Tatar vom dänischen Weiderind 70 g Sauce Tatare ^{2,3,4,6,7,9,10} Salatbouquet geröstete Brotchips ¹ <i>Beef Tatar 70 g of Danish grazing cattle</i> <i>Tatare sauce salad bouquet toasted bread crisps</i>	€ 13,50
„Zweierlei vom Matjes“ Filet ⁴ Preiselbeer-Meerrettich ⁷ Tatar ^{3,4} geröstetes Schwarzbrot ^{1,7} „Assorted young herring“ <i>Fillet cranberry-horseradish</i> <i>Tatar toasted brown bread</i>	€ 12,00

SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe ⁹ frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€ 8,50
Rinderconsomme ⁹ <i>Beef Consomme</i>	€ 9,50
Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 8,50

SNACKS | SNACKS

„Club Sandwich“ Ciabatta ¹ Hähnchenbrust Speck Römersalat Tomate Ei ³ Mayonnaise ^{3,1} Pommes Frites ¹ <i>Ciabatta chicken breast bacon Romaine lettuce egg</i> <i>Tomato mayonnaise French fries</i>	€ 19,50
Courtyard-Burger 220g ¹ GATE 47 Barbecue Sauce Speck Tomate Römersalat rote Zwiebeln Käse ⁷ Pommes frites ¹ <i>Courtyard-Burger 220g GATE 47 barbecue sauce bacon</i> <i>Tomato Romaine lettuce red onions cheese French fries</i>	€ 20,50

BROT & BUTTER | BREAD & BUTTER

Brotauswahl ¹ aus Finnbrot und Baguette HORIZON Kräuterbutter ^{7,10} <i>Bread selection from Finnbrot and baguette HORIZON herb butter</i>	€ 4,50
---	--------

**Zur ersten Portion laden wir unsere Gäste sehr gerne ein.
Jede weitere Portion wird separat in Rechnung gestellt.**

***We are happy to invite our guests to the first portion.
Each additional portion will be charged separately.***

KULINARISCHE AKTION | CULINARY ACTION

DEUTSCHER SPARGEL | GERMAN ASPARAGUS

„Trilogie vom Spargel“ € 15,00
 Spargelsalat ⁷ mit Carpaccio vom Heilbutt und Lachs ⁴
 Cappuccino ⁷ | Panna Cotta ⁷ vom Spargel ⁴
 „Asparagus trilogy“
Asparagus salad with carpaccio of halibut and salmon
Cappuccino | asparagus panna cotta

Spargelcremesuppe ⁷ | krosser Speck € 8,50
Cream soup of asparagus | crispy bacon

Ein Pfund frischer Stangenspargel⁷
 Sauce Hollandaise³ oder zerlassener Butter⁷ | neue Kartoffeln
One Pound of Fresh Asparagus
Sauce Hollandaise or Melted Butter | Spring Potatoes

Tagespreis | Price of the Day
 Kleine Portion Tagespreis | Small Portion Price of the Day

Dazu empfehlen wir / Additional Recommendation

Holsteiner Katenschinken 80 g € 10,50
Smoked Ham "Holstein Style"

Argentinisches Rumpsteak 120 g € 16,00
Argentinian Rump Steak

Norwegisches Lachsfilet ⁴ 120 g € 12,50
Fillet Norwegian of Salmon

Vier Riesengarnelen ² € 16,50
Four Tiger King Prawns

½ Pfund frischer Stangenspargel ⁷ | Streifen vom Parmaschinken
 gratiniert mit Sauce Hollandaise ³ | neue Kartoffeln | Grana Padano ⁷
 ½ Pound of Fresh Asparagus | Stripes of Parma Ham
Au gratin with Hollandaise Sauce | Spring Potatoes | Grana Padano cheese € 22,50

MATJES | YOUNG HERRING

Drei Matjesfilets⁴ | Schmorzwiebeln ⁷ | Ofenkartoffel | Sour Cream ⁷ € 19,50
Three fillets of young herring | braised onions | baked potato | sour cream

Drei Matjesfilets⁴ | Speckstippe ^{1,7} | grüne Bohnen | Bratkartoffeln ⁷ € 21,00
Three fillets of young herring | bacon dip | green beans | fried potatoes

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Asiatisches Kokos-Gemüse-Curry | Basmatireis € 19,50
Asian coconut vegetable curry | basmati rice

Tagliatelle ^{1,3} | Pestoahm ^{5,7} | Rucola € 17,50
 Kirschtomaten | Grana Padano ⁷
Tagliatelle | pesto cream | rocket salad
Cherry tomatoes | Grana Padano cheese

FISCH / FISH

HORIZON-Fisch-Grillteller € 30,00
 Zweierlei Fischfilet ^{1,4} | Garnele ² | Jakobsmuschel ¹⁴
 Wasabi-Kartoffelpüree ^{1,7} | Dijon-Senf-Sauce ^{7,10} | Salatteller
HORIZON Fish Grill Plate
Assorted fish fillets | Tiger king prawn | Jacob scallop
Wasabi mashed potatoes | Dijon mustard sauce | side salad

Ofengegarter Honig-Rosmarin-Lachs ⁴ | Limettensauce ¹⁰ € 28,00
 Mediterranes Gemüse Potpourri | neue Kartoffeln ⁷
Oven-roasted salmon flavoured with honey and rosemary
Lime sauce | Mediterranean vegetable potpourri | spring potatoes

FLEISCH | MEAT

HORIZON-Steak-Grillteller € 33,00
 Rumpsteak | Lamm-Koteletts | Hähnchenbrust
 HORIZON-Kräuterbutter ⁷ | Salatteller | Pommes Frites ¹
HORIZON Steak Grill Plate
Rump steak | lamb chops | chicken breast
HORIZON-herb butter | side salad | French fries

Tagliatelle ^{1,3} | gebratene Spitzen vom Rinderfilet € 28,00
 Pestoahm ⁷ | Rucola | Kirschtomaten | Grana Padano ⁷
Tagliatelle | fried tips of beef tenderloin
Pesto cream | rocket salad | cherry tomatoes | Grana Padano cheese

Rinderfilet | Kräuterkruste ^{1,7} | Jus ⁹
 sautierte Champignons ⁷ | Bratkartoffeln ⁷
Beef tenderloin | herbal crust | fried mushrooms | fried potatoes

180 g
 300 g

Tagespreis | *Price of the Day*
 Tagespreis | *Price of the Day*

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ^{3,7} <i>Hamburgian red fruit jelly vanilla sauce</i>	€ 8,00
Rhabarber Mascarpone ⁷ Crunch ^{1,5} <i>Rhubarb Mascarpone Crunch</i>	€ 9,50
Frische Erdbeeren Grand Marnier Bourbon-Vanilleeis ^{3,7} <i>Fresh Strawberries Grand Marnier Bourbon Vanilla Ice-Cream</i>	€ 9,50
Orangen Creme Brulee ^{1,3,7} Sorbet <i>Orange Creme Brulee Sherbet</i>	€ 9,50
COURTYARD Dessertvergnügen Mini Creme Brulee ^{1,3,7} Beerencrumble ^{1,4} Sorbet Schokoladenküchlein ^{1,3,7} <i>COURTYARD Dessert Delight</i> <i>Mini creme brulee berry crumble sherbet chocolate cake</i>	€ 14,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ Feigensenf ¹⁰ zweierlei Brot ¹ <i>Assorted cheese fig mustard variation of bread</i>	€ 15,00
---	---------

(Küche bis 22:00 Uhr | Snacks der Barkarte bis 22:30 Uhr)
(Cuisine until 10 pm | snacks of bar menu until 10:30 pm)

Restaurant HORIZON



GETRÄNKE | BEVERAGES

APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€ 12,90
Kir Royal mit De Saint Gall Champagner	0,1 l	€ 12,90
Crémant de Loire Cuvée Privée Brut	0,1 l	€ 8,90
Crémant de Loire (Rosé Brut) Cuvée Privée	0,1 l	€ 9,50
Sekt, Chardonnay Brüt, Jahrgangssekt	0,1 l	€ 5,70
Sherry (Fino Medium Cream)	5 cl	€ 4,90
Royal Port (Tawny White)	5 cl	€ 4,90
Martini (Bianco Rosso Extra Dry)	5 cl	€ 4,90

BIERE | BEER

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pilsener Premium vom Fass ¹	€ 4,60	€ 6,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass ¹	€ 4,60	€ 6,50
Theodor Koenig Zwickel Kellerbier vom Fass ¹	€ 5,30	€ 6,90
Erdinger Brauhaus Hell ¹	€ 4,60	€ 6,50

Flaschenbiere | bottled beer

Erdinger Hefeweizen ¹	€ 4,60	€ 6,50
Erdinger Dunkel ¹		€ 6,50
Erdinger Alkoholfrei ¹		€ 6,50
Bitburger Pilsener alkoholfrei ¹	€ 4,60	

WEISSWEINE | WHITE WINE

	0,2 l	0,5 l
Riesling Valkenberg Rheinhessen	€ 8,00	€ 19,50
Weißburgunder Leonhard Pfalz	€ 10,00	€ 23,75
Grauer Burgunder Ludwigshöhe Pfalz	€ 10,50	€ 25,00
Castel F. Chardonnay D.O.C. Trentino	€ 8,50	€ 20,50
Gavi San Cristoforo D.O.C.G. Piemont	€ 10,00	€ 23,75

ROSÉWEINE | ROSEWINE

	0,2 l	0,5 l
360° Loire Rosé Loire Frankeich	€ 8,50	€ 20,50
Drostdy Hof Rosé Western Cape Südafrika	€ 7,50	€ 18,75
AUKA Malbec Rosé Classic Argentinien	€ 7,50	€ 18,75

ROTWEINE | RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Leonhard Pfalz	€ 10,00	€ 23,75
Pilùna Primitovo I.G.T Apulien Italien	€ 9,00	€ 22,50
AUKA Malbec Mendoza Argentinien	€ 10,00	€ 23,75
Cabernet Sauvignon Reserva Chile	€ 9,00	€ 22,50
Benchmark Reserve Shiraz Grant Burge Australia	€ 10,00	€ 23,75

DIGESTIFS

		4 cl
Baron Otard V.S.O.P. (Cognac)		€ 10,50
Cles de Duacs V.S.O.P.(Armagnac)		€ 10,50
Hennessy V. S. (Cognac)		€ 10,50
Calvados Papidoux X.O		€ 9,50
Kirschwasser (Schladerer)		€ 7,50
Himbeergeist (Schladerer)		€ 7,50
Williams Birne (Schladerer)		€ 7,50
Nonino Grappa di Chardonnay		€ 11,00
Nonino Grappa di Moscato		€ 11,00
Ramazotti		€ 6,50
Sambuca		€ 7,00
Aalborg Jubiläums Akvavit		€ 6,50
Fürst Bismarck Kornbrand		€ 5,00
Helbing Feiner Kümmel		€ 6,00
Linie Aquavit		€ 6,50
Malteser Aquavit		€ 6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

Magnus Imperial Feinperlig	0,25 l	€ 3,50
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€ 7,70
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 3,50
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 7,70
St. Pellegrino	0,75 l	€ 7,90
Acqua Panna (Still)	0,75 l	€ 7,90
Pepsi Cola ^h Pepsi Max	0,20 l	€ 3,70
Mirinda (Orangenlimonade)	0,20 l	€ 3,70
Seven Up (Zitronenlimonade)	0,20 l	€ 3,70
Schwip Schwap	0,40 l	€ 5,90
Schweppes Bitter Lemon ^d Ginger Ale	0,20 l	€ 4,10
Schweppes Dry Tonic ^d	0,20 l	€ 4,10
Thomas Henry Tonic ^d	0,20 l	€ 4,90
Thomas Henry Gingerbeer	0,20 l	€ 4,90
Fever Tree Tonic ^d	0,20 l	€ 6,90
Fever Tree Mediterranean Botanic ^d	0,20 l	€ 6,90
Red Bull ^h	0,25 l	€ 7,00

SÄFTE | JUICES

Granini		
Apfel Orange Traube Maracuja	0,20 l	€ 3,80
Grapefruit Ananas Kirsch Banane	0,40 l	€ 5,90
Cranberry Tomate		
Fruchtschorle	0,20 l	€ 3,80
	0,40 l	€ 5,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Cafe Crème ^h	Tasse	€ 3,40
Espresso ^h	Tasse	€ 3,30
Cappuccino ^h	Tasse	€ 4,20
Doppelter Espresso ^h	Tasse	€ 4,30
Milchkaffee ^h	Tasse	€ 4,50
Latte Macchiato ^h	Glas	€ 4,20
Heiße Schokolade	Tasse	€ 4,50

TEESPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALITIES

Tee, frisch aufgebriiht	Kännchen	€ 5,20
-------------------------	----------	--------

Unser Servicepersonal hält unterschiedliche Ronnefeldt Teesorten für Sie bereit und berät Sie herzlich gern.

Our Staff provides different types of Ronnefeldt tea and would be more than happy to make recommendations.

Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey | Green Leaf
Morgentau | Refreshing Mint | Fruity Camomile | Rooibos Cream Orange
Sweet Berries

SONNTAGSBRUNCH

Genießen Sie jeden Sonntag von 12 bis 15 Uhr unseren beliebten Sonntagsbrunch. Nach einem Begrüßungssekt schlemmen Sie nach Herzenslust vom umfangreichen kalt – warmen Buffet. Freuen Sie sich auf köstliche Frühstücksspezialitäten und Vorspeisen, wechselnde Hauptgerichte und süße Leckereien.

pro Person: € 33,00

Kinder bis zu einem Alter von sechs Jahren werden von uns eingeladen.
Kinder zwischen einem Alter von sieben bis dreizehn Jahren zahlen

pro Lebensjahr: € 1,00

SUNDAY BRUNCH

*Enjoy our popular Sunday brunch every Sunday from 12 to 3 pm.
After a welcome drink, feast to your heart's content from the extensive hot and cold buffet. Look forward to delicious breakfast specialities and starters, changing main courses and sweet treats.*

per person € 33,00

*Children up to the age of six are invited.
Children between the ages of seven and thirteen pay*

per year of age € 1,00

WIR BELOHNEN IHRE TREUE!

Mit der kostenfreien „**stämps-App**“ sammeln Sie ab sofort
pro € 25,00 Umsatz einen Stempel.

Bei voller Stempelkarte erhalten Sie einen
Gutschein zur Teilnahme an unserem Sonntagsbrunch.

So einfach geht es: Installieren Sie die App auf Ihrem Smartphone:



Legen Sie die digitale Bonuskarte beim Bezahlen Ihrer Restaurant HORIZON –
oder Bar GATE47 Rechnung vor.

WE REWARD YOUR LOYALTY!

*With the free „**stämps-App**“, you can now collect one stamp for every
€ 25,00 you spend. When your stamp card is complete,
you will receive a **voucher for participation in our Sunday brunch.***

***It's that easy:** Install the app on your smartphone:*



*Present the digital bonus card when paying your
restaurant HORIZON or your bar GATE47 bill.*