

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.

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

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

SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe ⁹ frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€ 8,50
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

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliatelle ^{1,3} Pesto ^{5,7} Rucola Kirschtomaten Grana Padano ⁷ <i>Tagliatelle pesto cream rocket salad</i> <i>Cherry tomatoes Grana Padano cheese</i>	€ 17,50
---	---------

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.*

NOVEMBER HIGHLIGHTS

CULINARY SPECIALS IN NOVEMBER

VORSPEISEN | STARTERS

Gebratene Gänseleber ¹
 Feldsalat / Quittendressing ¹⁰ / karamellisierte Apfelspalten € 14,50
Roasted goose liver | lamb's lettuce | quince dressing
Caramelized apple slices

SUPPEN | SOUPS

Sellerie – Schaumsüppchen ^{7,9} / krosser Speck € 9,50
Celery foam soup | crispy bacon

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Kürbis Ravioloni ^{1,3,7,8} | Steirisches Kürbiskernöl ⁸ | Kürbiskerne ⁸ € 19,50
Pumpkin ravioloni | Styrian pumpkin seed oil | pumpkin seeds

FLEISCH | MEAT

Vierländer Entenbraten – Brust und Keule – € 35,00
 Entenjus ⁹ | Preiselbeer-Rotkohl | Macaire Taler ^{1,7}
Vierländer roast duck – breast and haunch –
Duck jus | cranberry red cabbage | macaire potatoes

Knuspriger Gänsebraten – Brust und Keule aus dem Ofen – € 47,50
 Gänsejus ⁹ | Preiselbeer-Rotkohl | Bratapfel mit Marzipan ⁸
 kleine Kartoffelklöße ^{3,7,8}
Crispy roast goose – breast and haunch out of the oven-
Goose jus | cranberry red cabbage | Altländer baked apple | marzipan | raisins
small potato dumplings

DESSERT | SWEETS

Schokoladen Souffle | Spekulatius Eis ⁷ € 12,50
Chocolate souffle | speculoos ice – cream

FISCH | FISH

HORIZON-Fisch-Grillteller Zweierlei Fischfilet ^{1,4} Garnele ² Jakobsmuschel ¹⁴ Wasabi-Kartoffelpüree ^{1,7} Dijon-Senf-Sauce ^{7,10} Salatteller <i>HORIZON Fish Grill Plate</i> <i>Assorted fish fillets tiger king prawn jacob scallop</i> <i>Wasabi mashed potatoes Dijon mustard sauce side salad</i>	€ 30,00
Gebratenes Lachsfilet ⁴ Dijon-Senf-Sauce ^{7,10} Venezianischer Blattspinat ^{7,8} Salzkartoffeln ⁷ <i>Roasted salmon fillet Dijon mustard sauce Venetian leaf spinach potatoes</i>	€ 24,50
Gedünstetes Kabeljaufilet ⁴ Limetten-Dill Sauce ^{7,10} Wurzelgemüse ^{7,9} Schalotten-Kartoffelpüree ⁷ <i>Steamed cod fillet lime-dill sauce root vegetables Shallot-potato puree</i>	€ 22,50

FLEISCH | MEAT

HORIZON-Steak-Grillteller Rumpsteak Lamm-Koteletts Hähnchenbrust HORIZON-Kräuterbutter ⁷ Salatteller Pommes Frites ¹ <i>HORIZON Steak Grill Plate</i> <i>Rump steak lamb chops chicken breast</i> <i>HORIZON-herb butter side salad French fries</i>	€ 33,00
Tagliatelle ^{1,3} gebratene Spitzen vom Rinderfilet Pestorahm ⁷ Rucola Kirschtomaten Grana Padano ⁷ <i>Tagliatelle fried tips of beef tenderloin</i> <i>Pesto cream rocket salad cherry tomatoes Grana Padano cheese</i>	€ 26,50
Rinderfilet Kräuterkruste ^{1,7} Jus ⁹ Sautierte Champignons ⁷ Kartoffelgratin ⁷ <i>Beef tenderloin herbal crust fried mushrooms au gratin potatoes</i>	€ 31,00
180 g	€ 43,00
300 g	

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ^{3,7} <i>Hamburgian red fruit jelly vanilla sauce</i>	€ 8,50
Orangen Creme Brulee ^{1,3,7} Sorbet <i>Orange Creme Brulee Sherbet</i>	€ 10,00
COURTYARD Dessertvergnügen Creme Brulee ^{1,3,7} Beerencrumble ^{1,4} Sorbet Schokoladenküchlein ^{1,3,7} <i>COURTYARD Dessert Delight</i> <i>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
---	---------

GETRÄNKE | BEVERAGES

APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€ 13,50
Kir Royal mit De Saint Gall Champagner	0,1 l	€ 13,50
Crémant de Loire Cuvée Privée Brut	0,1 l	€ 9,50
Crémant de Loire (Rosé Brut) Cuvée Privée	0,1 l	€ 9,90
Sekt, Chardonnay Brüt, Jahrgangssekt	0,1 l	€ 6,00
Sherry (Fino Medium Cream)	5 cl	€ 4,90
Sandemann Port (Tawny White)	5 cl	€ 4,90
Martini (Bianco Rosso Extra Dry)	5 cl	€ 4,90

BIERE VOM FASS | DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pilsener Premium ¹	€ 4,90	€ 6,90
Köstritzer Schwarzbier ¹	€ 4,90	€ 6,90
Theodor Koenig Zwickel Kellerbier ¹	€ 5,60	€ 7,20
Erdinger Brauhaus Hell ¹	€ 4,90	€ 6,90

Flaschenbiere | bottled beer

Erdinger Hefeweizen ¹	€ 4,90	€ 6,90
Erdinger Dunkel ¹		€ 6,90
Erdinger Alkoholfrei ¹		€ 6,90
Bitburger Pilsener alkoholfrei ¹	€ 4,90	

WEISSWEINE | WHITE WINE

	0,2 l	0,5 l
Riesling Valkenberg Rheinhessen	€ 8,00	€ 19,50
Weißburgunder Leonhard Pfalz	€ 11,00	€ 26,50
Grauer Burgunder Ludwigshöhe Pfalz	€ 11,00	€ 26,50
Castel F. Chardonnay D.O.C. Trentino	€ 8,75	€ 21,50
Gavi Santa Seraffa D.O.C.G. Piemont	€ 11,00	€ 26,50

ROSÉWEINE | ROSEWINE

	0,2 l	0,5 l
360° Loire Rosé Loire Frankeich	€ 8,50	€ 20,50
Drostdy Hof Rosé Western Cape Südafrika	€ 8,50	€ 20,50
AUKA Malbec Rosé Classic Argentinien	€ 9,00	€ 22,50

ROTWEINE | RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Leonhard Pfalz	€ 10,00	€ 23,75
Pilùna Primitivo I.G.T Apulien Italien	€ 9,75	€ 23,50
AUKA Malbec Mendoza Argentinien	€ 9,75	€ 23,50
Cabernet Sauvignon Reserva Chile	€ 9,50	€ 22,90
Benchmark Reserve Shiraz Grant Burge Australia	€ 10,25	€ 24,50

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	€ 3,70
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€ 7,90
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 3,70
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 7,90
San Pellegrino	0,75 l	€ 8,10
Acqua Panna (Still)	0,75 l	€ 8,10
Pepsi Cola ^h Pepsi Max	0,20 l	€ 3,90
Mirinda (Orangenlimonade)	0,20 l	€ 3,90
Seven Up (Zitronenlimonade)	0,20 l	€ 3,90
Schwip Schwap	0,40 l	€ 6,10
Schweppes Bitter Lemon ^d Ginger Ale	0,20 l	€ 4,30
Schweppes Dry Tonic ^d	0,20 l	€ 4,30
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	€ 3,90
Grapefruit Ananas Kirsch Banane	0,40 l	€ 6,90
Cranberry Mango Tomate		
Fruchtschorle	0,20 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 6,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Cafe Crème ^h	Tasse	€ 3,60
Espresso ^h	Tasse	€ 3,50
Cappuccino ^h	Tasse	€ 4,50
Doppelter Espresso ^h	Tasse	€ 4,90
Milchkaffee ^h	Tasse	€ 4,90
Latte Macchiato ^h	Glas	€ 4,50
Heiße Schokolade	Tasse	€ 4,90

TEESPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALITIES

Tee, frisch aufgebrüht	Kännchen	€ 5,50
------------------------	----------	--------

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

Restaurant HORIZON



SONNTAGSBRUNCH

Genießen Sie jeden **ersten Sonntag** im Monat 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 **first Sunday** in the month 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.*