

# 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 21:45 Uhr | Snacks der Bar Karte bis 22:30 Uhr)**  
**(Cuisine until 9:45 pm | snacks of bar menu until 10:30 pm)**

## VORSPEISEN | STARTERS

Rinder-Carpaccio   Rauke   Basilikumpesto <sup>7,8</sup>   Parmesan <sup>7</sup> <i>Beef carpaccio   rocket salad   home-made basil pesto   parmesan cheese</i>	€ 14,50
Caesar Salat <sup>1,3,4,7,10,12</sup>   gegrillte Hähnchenbrust <i>Caesar salad   grilled chicken breast</i>	€ 18,50
Tatar vom dänischen Weiderind 70 g   Steak tatar Sauce <sup>2,3,4,6,7,9,10,d</sup> Salatbouquet <sup>12</sup>   geröstete Brotchips <sup>1</sup> <i>Beef Tatar 70 g of Danish grazing cattle</i> <i>Tatara sauce   salad bouquet   toasted bread crisps</i>	€ 14,50



## SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe <sup>9,12</sup>   frische Kräuter <i>Tomato soup   fresh herbs</i>	€ 9,00
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 9,00

## SNACKS | SNACKS

“Club Sandwich” Ciabatta <sup>1</sup>   Hähnchenbrust Speck   Römersalat   Tomate   Ei <sup>3</sup>   Mayonnaise <sup>3,1</sup>   Pommes Frites <sup>1</sup> <i>Ciabatta   chicken breast   bacon   Romaine lettuce   egg</i> <i>Tomato   mayonnaise   French fries</i>	€ 20,50
Courtyard-Burger 220g <sup>1</sup>   GATE 47 Barbecue Sauce <sup>10,12</sup> Speck   Tomate   Römersalat   rote Zwiebeln   Käse <sup>7</sup>   Gewürzgurke <sup>a,d</sup> Pommes frites <sup>1</sup> <i>Courtyard-Burger 220g   GATE 47 barbecue sauce   bacon</i> <i>Tomato   Romaine lettuce   red onions   cheese   gherkin   French fries</i>	€ 22,50

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

“Healthy-Fruity-Summer” Sommerliche Salate   Tomate   Gurke   Mango   Granatapfelkerne frische Beeren   Cashew-Kerne <sup>8</sup>   Mango-Dressing <sup>10</sup> <i>Assorted summer salads   tomato   cucumber   mango   pomegranate seeds</i> <i>Fresh berries   cashew kernels   mango dressing</i>	€ 16,50	
Tagliatelle <sup>1,6,10</sup>   Pestoraum <sup>5,7</sup>   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan <sup>7</sup> <i>Tagliatelle   pesto cream   rocket salad   cherry tomatoes   parmesan</i>	€ 18,50	
Gefüllte Aubergine   würziger Tomaten-Bulgur <sup>1</sup> Granatapfelkerne   Kräuter-Tomatensauce <sup>9,12</sup> <i>Filled eggplant   tomato bulgur   pomegranate seeds</i> <i>herbal tomato sauce</i>	€ 19,50	

## FISCH | FISH

HORIZON-Fisch-Grillteller Zweierlei Fischfilet <sup>1,4</sup>   Garnele <sup>2</sup>   Jakobsmuschel <sup>14</sup> Wasabi-Kartoffelpüree <sup>1,6,7</sup>   Dijon-Senf-Sauce <sup>7,10</sup>   Salatteller <sup>12</sup> <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>	€ 31,00
Gebratenes Lachsfilet <sup>1,4</sup>   Dijon-Senf-Sauce <sup>7,10,12</sup> Venezianischer Blattspinat <sup>7,8</sup>   Salzkartoffeln <sup>7</sup> <i>Roasted salmon fillet   Dijon mustard sauce   Venetian leaf spinach   potatoes</i>	€ 25,50

## FLEISCH | MEAT

HORIZON-Steak-Grillteller Rumpsteak   Lamm-Koteletts   Hähnchenbrust HORIZON-Kräuterbutter <sup>1,4,7</sup>   Salatteller <sup>12</sup>   Pommes Frites <sup>1</sup> <i>HORIZON Steak Grill Plate</i> <i>Rump steak   lamb chops   chicken breast</i> <i>HORIZON-herb butter   side salad   French fries</i>	€ 34,50
Gegrilltes Entrecôte   Thymianjus <sup>7</sup>   Fingermöhrrchen <sup>7</sup> Geröstete Kartoffelspalten <sup>7</sup> <i>Grilled Entrecôte   thyme jus   small carrots   Roasted potato wedges</i>	€ 29,50
Tagliatelle <sup>1,6,10</sup>   gebratene Spitzen vom Rinderfilet Pestorahm <sup>5,7</sup>   Rucola   Kirschtomaten   Grana Padano <sup>7</sup> <i>Tagliatelle   fried tips of beef tenderloin</i> <i>Pesto cream   rocket salad   cherry tomatoes   Grana Padano cheese</i>	€ 26,50
Rinderfilet   Kräuterkruste <sup>1,7</sup>   Jus <sup>9</sup> Sautierte Champignons <sup>7</sup>   Kartoffelgratin <sup>7</sup> <i>Beef tenderloin   herbal crust   fried mushrooms   au gratin potatoes</i>	180 g à € 36,00 300 g à € 49,00

## STEAK-HIGHLIGHT

Freuen Sie sich **zu zweit oder allein** auf ein perfekt gegrilltes Tomahawk Steak vom jungen Irischen Freiland-Weiderind mit leckeren Beilagen.  
(Bitte planen Sie für dieses Highlight eine Zubereitungszeit von ca. einer Stunde ein.)

*Enjoy a perfectly grilled Tomahawk steak from young Irish free-range beef assorted with tasty side dishes **with others or alone**.*  
(Please allow approximately one hour preparation for this highlight.)

Irisches Tomahawk Steak | Kräuterbutter <sup>1,7</sup> | Jus <sup>9</sup>  
Gratinierte Ochsenerz tomate <sup>7</sup> | grüner Spargel | gegrillte Kartoffelspalten <sup>7</sup>  
*Irish tomahawk steak | herb butter | jus*  
*Gratinated ox heart tomato | green asparagus | grilled potato wedges*

ca. 1.000 g (inklusive Knochen / *inclusive bone*) € 99,00

## DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze   Vanillesauce <sup>7,b</sup> <i>Hamburgian red fruit jelley   vanilla sauce</i>	€ 9,00
Orangen Creme Brulee <sup>1,3,7</sup>   Sorbet <sup>6,7</sup> <i>Orange Creme Brulee   Sherbet</i>	€ 11,00
Schokoladen Souffle   Vanille-Eis <sup>7</sup> <i>Chocolate souffle   vanilla ice – cream</i>	€ 12,50

## KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse <sup>7</sup>   Feigensenf <sup>10</sup>   Pumpernickel <sup>1,6,8,11</sup> <i>Assorted cheese   fig mustard   pumpernickel</i>	€ 16,50
--	---------

**Zur ersten Portion Brot und Butter 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 of bread and butter.  
Each additional portion will be charged separately.*

## 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	€ 6,50
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

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

### Flaschenbiere | bottled beer

Erdinger Hefeweizen <sup>1</sup>		€ 6,90
Erdinger Dunkel <sup>1</sup>		€ 6,90
Erdinger Alkoholfrei <sup>1</sup>		€ 6,90
Bitburger Pilsener alkoholfrei <sup>1</sup>	€ 4,90	

### WEISSWEINE | WHITE WINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Riesling   Valkenberg   Rheinhessen	€ 8,50	€ 20,50
Sauvignon Blanc   Castel F.   Trentino	€ 9,50	€ 22,50
Grauer Burgunder   Ludwigshöhe   Pfalz	€ 11,00	€ 26,50
Chardonnay D.O.C.   Castel F.   Trentino	€ 9,50	€ 22,50
Gavi Santa Seraffa D.O.C.G.   Piemont	€ 11,00	€ 26,50

### ROSÉWEINE | ROSEWINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
360° Loire Rosé   Loire   Frankeich	€ 9,50	€ 22,50
Drostdy Hof Rosé   Western Cape   Südafrika	€ 9,50	€ 22,50

### ROTWEINE | RED WINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Merlot   Leonhard   Pfalz	€ 10,00	€ 23,75
Primitivo   Italien	€ 11,50	€ 28,00
AUKA Malbec   Mendoza   Argentinien	€ 10,00	€ 23,75
Cabernet Sauvignon Reserva   Chile	€ 10,00	€ 23,75
Benchmark Reserve   Shiraz Grant Burge   Australia	€ 10,25	€ 24,50

### DIGESTIFS

		<b>4 cl</b>
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 Fine		€ 8,50
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
Ramazottti		€ 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	€ 3,90
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€ 8,10
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 3,90
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 8,10
San Pellegrino	0,75 l	€ 8,30
Acqua Panna (Still)	0,75 l	€ 8,30
Pepsi Cola <sup>h</sup>   Pepsi Max <sup>h</sup>	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 <sup>d</sup>   Ginger Ale	0,20 l	€ 4,30
Schweppes Dry Tonic <sup>d</sup>	0,20 l	€ 4,30
T. H. Tonic <sup>d</sup>	0,20 l	€ 4,90
T. H. Gingerbeer	0,20 l	€ 4,90
Fever Tree Tonic <sup>d</sup>	0,20 l	€ 6,90
Fever Tree Mediterranean Botanic <sup>d</sup>	0,20 l	€ 6,90
Red Bull <sup>h</sup>	0,25 l	€ 6,00

## SÄFTE | JUICES

Granini		
Apfel   Orange   Traube   Maracuja	0,20 l	€ 3,90
Grapefruit   Ananas   Kirsch   Banane	0,40 l	€ 6,90
Cranberry   Mango   Rhabarber   Tomate		
Fruchtschorle	0,20 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 6,90

## KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Cafe Crème <sup>h</sup>	Tasse	€ 3,60
Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€ 3,50
Cappuccino <sup>h</sup>	Tasse	€ 4,50
Doppelter Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€ 4,90
Milchkaffee <sup>h</sup>	Tasse	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>h</sup>	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 und dritten 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: € 36,50**

Kinder bis zu einem Alter von fünf Jahren werden von uns eingeladen.  
Kinder zwischen einem Alter von sechs bis elf Jahren zahlen

**pro Lebensjahr: € 2,00**

---

## SUNDAY BRUNCH

*Enjoy our popular Sunday brunch every **first and third 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 € 36,50**

*Children up to the age of five are invited.  
Children between the ages of six and eleven pay*

**per year of age € 2,00**

## 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.*



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ALLERGENS AND ADDITIVES

### Allergene | *Allergens*

- 1 = Gluten | *gluten*
- 2 = Krebstiere | *shellfish*
- 3 = Eier | *eggs*
- 4 = Fisch | *fish*
- 5 = Erdnüsse | *peanuts*
- 6 = Soja | *soy*
- 7 = Laktose | *lactose*
- 8 = Schalenfrüchte | *tree nuts*
- 9 = Sellerie | *celery*
- 10 = Senf | *mustard*
- 11 = Sesam | *sesame*
- 12 = Schwefeldioxid / Sulfite | *sulfur dioxide / sulfites*
- 13 = Lupinen | *lupins*
- 14 = Weichtiere | *molluscs*

### Zusatzstoffe | *Food Additives*

- a = Konservierungsstoffe | *preservative*
- b = Farbstoffe | *dyes*
- c = Antioxidationsmittel | *antioxidants*
- d = Süßungsmittel | *sweetener*
- e = Phosphat | *phosphate*
- f = Schwefel | *sulfur*
- g = Chinin | *quinine*
- h = Koffein | *caffeine*
- i = Geschmacksverstärker | *flavor enhancer*
- j = geschwärzt | *blackened*
- k = gewachst | *waxed*
- l = gentechnisch verändert | *genetically engineered*