

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

SUPPEN | SOUPS

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

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>	€ 20,50
Courtyard-Burger 220g ¹ GATE 47 Barbecue Sauce ^{10,12} Speck Tomate Römersalat rote Zwiebeln Käse ⁷ Gewürzgurke ^{a,d} Pommes frites ¹ <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-Salat” Blattsalate Tomate Gurke Mango Granatapfelkerne frische Beeren Cashew-Kerne ⁸ Mango-Dressing ¹⁰ <i>Assorted salads tomato cucumber mango pomegranate seeds</i> <i>Fresh berries cashew kernels mango dressing</i>	€ 16,50	
Tagliatelle ^{1,6,10} Pestorahm ^{5,7} Rucola Kirschtomaten Parmesan ⁷ <i>Tagliatelle pesto cream rocket salad cherry tomatoes parmesan</i>	€ 18,50	
Gefüllte Aubergine würziger Tomaten-Bulgur ¹ Granatapfelkerne Kräuter-Tomatensauce ^{9,12} <i>Filled eggplant tomato bulgur pomegranate seeds</i> <i>herbal tomato sauce</i>	€ 19,50	

FISCH | FISH

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

FLEISCH | MEAT

HORIZON-Steak-Grillteller	€ 34,50
Rumpsteak Lamm-Koteletts Hähnchenbrust HORIZON-Kräuterbutter ^{1,4,7} Salatteller ¹² 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>	
Tagliatelle ^{1,6,10} gebratene Spitzen vom Rinderfilet	€ 26,50
Pestorahm ^{5,7} Rucola Kirschtomaten Grana Padano ⁷ <i>Tagliatelle fried tips of beef tenderloin</i> <i>Pesto cream rocket salad cherry tomatoes Grana Padano cheese</i>	
Rinderfilet Kräuterkruste ^{1,7} Jus ⁹	180 g à € 36,00
Sautierte Champignons ⁷ Kartoffelgratin ⁷	300 g à € 49,00
<i>Beef tenderloin herbal crust fried mushrooms au gratin potatoes</i>	

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.)

Irishes Tomahawk Steak Kräuterbutter ^{1,7} Jus ⁹ Gratinierte Ochsenherztomate ⁷ grüner Spargel gegrillte Kartoffelspalten ⁷ <i>Irish tomahawk steak herb butter jus</i> <i>Gratinated ox heart tomato green asparagus grilled potato wedges</i>	
ca. 1.000 g (inklusive Knochen / <i>inclusive bone</i>)	€ 99,00

DESSERT | SWEETS

COURTYARD Dessertvergnügen Creme Brulee ^{3,7} Beerencrumble ¹ Sorbet ^{6,7} Schokoladenküchlein ^{1,3,7} <i>COURTYARD Dessert Delight</i> <i>Creme brulee berry crumble sherbet chocolate cake</i>	€ 15,00
Orangen Creme Brulee ^{1,3,7} Sorbet ^{6,7} <i>Orange Creme Brulee Sherbet</i>	€ 11,00
Schokoladen Souffle Vanille-Eis ⁷ <i>Chocolate souffle vanilla ice – cream</i>	€ 12,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ Feigensenf ¹⁰ Pumpernickel ^{1,6,8,11} <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	€ 14,00
Kir Royal mit De Saint Gall Champagner	0,1 l	€ 14,00
Crémant de Loire Rosé Brut	0,1 l	€ 9,90
Sekt, Chardonnay Brût, Jahrgangssekt	0,1 l	€ 6,50
Sherry (Fino Medium)	5 cl	€ 5,50
Sandemann Port (ruby white)	5 cl	€ 5,50
Martini (Bianco Rosso Extra Dry)	5 cl	€ 5,50

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		€ 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	€ 8,50	€ 20,50
Sauvignon Blanc Valkenberg Rheinhessen	€ 9,00	€ 21,50
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

	0,2 l	0,5 l
360° Loire Rosé Loire Frankreich	€ 9,50	€ 22,50
Pigmentum Malbec Rosé Côtes du Lot Frankreich	€ 10,00	€ 23,75

ROTWEINE | RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Leonhard Pfalz	€ 10,00	€ 23,75
Primitivo Linteo Italien	€ 11,50	€ 28,00
Rioja Crianza Bodegas Lachargo Spanien	€ 10,00	€ 23,75
Cabernet Sauvignon Columbia Crest Washington State	€ 10,00	€ 23,75
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 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
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

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 ^h Pepsi Max ^h	0,20 l	€ 3,90
Mirinda	0,20 l	€ 3,90
Seven Up	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 Wildberry ^h	0,20 l	€ 4,30
T. H. Tonic ^d	0,20 l	€ 4,90
T. H. 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	€ 6,50

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	€ 5,90

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 aufgebriiht	Kännchen	€ 6,50
-------------------------	----------	--------

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*