

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 cozy 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 specialties. 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)

APRIL HIGHLIGHTS

CULINARY SPECIALS IN APRIL

VORSPEISEN | STARTERS

Forellen-Avocado-Tatar ⁴ | Bärlauchcreme ⁷ | Babyspinatsalat
Granatapfeldressing ¹⁰ € 16,50
*Trout avocado tartare | wild garlic cream | baby spinach salad
Pomegranate dressing*

SUPPEN | SOUPS

Erbsen-Minz-Suppe | Eismeersshrimps ² € 10,00
Pea mint soup | Arctic shrimps

FISCH | FISH

Seeteufelmedaillons ^{1,4} | Zitronensauce ⁷ € 32,50
Auberginen-Granatapfel-Ragout | lila Kartoffelpüree ⁷
*Monkfish medaillons | lemon sauce | eggplant pomegranate ragout
Purple mashed potatoes*

FLEISCH | MEAT

Geschmorte Lammkeule ⁹ | Bohnen im Speckmantel € 29,50
Steinpilz-Kartoffelgratin ⁷
Braised leg of lamb | bacon wrapped beans | gratinated potatoes with ceps

Gegrillte Lammkoteletts ⁹ | Thymianjus | Gerösteter Blumenkohl € 36,00
Lauwarmer Hummus ¹¹
Grilled lamb chops | thyme sauce | roasted cauliflower | lukewarm hummus

DESSERT | SWEETS

Erdbeer-Minz-Panna-Cotta ⁷ | Fruchtspiegel | Frische Früchte € 11,50
Strawberry mint panna cotta | fruit sauce | fresh fruits

VORSPEISEN | STARTERS

Rindercarpaccio Rauke Basilikumpesto ^{7,8} Parmesan ⁷ <i>Beef carpaccio rocket salad home-made basil pesto parmesan cheese</i>	€ 15,50
Caesar Salat ^{1,3,4,7,10,12} gegrillte Hähnchenbrust <i>Caesar salad grilled chicken breast</i>	€ 19,50
70 g Tatar vom dänischen Weiderind Tatarsauce ^{2,3,4,6,7,9,10,d} Salatbouquet ¹² geröstete Brotchips ¹ <i>70 g beef tatar of Danish pasture cattle Tatara sauce salad bouquet toasted bread crisps</i>	€ 16,00



SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe ^{9,12} frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€ 9,50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 9,50

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 Tomato mayonnaise French fries</i>	€ 22,50
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 Tomato Romaine lettuce red onions cheese gherkin French fries</i>	€ 24,50

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tomaten-Carpaccio veganer Fetakäse ⁶ Brotchips ¹ <i>Carpaccio of tomatoes vegan feta cheese bread chips</i>	 € 10,50
“Knusprige Gemüse-Pancakes” ¹ Zucchini Karotte Champignons Zwiebeln Peperoni Salatbouquet Avocado-Orangen-Dressing <i>Zucchini carrots mushrooms onions hot peppers Salad bouquet avocado-orange-dressing</i>	 € 19,50
Tagliatelle ^{1,6,10} Pestorahm ^{5,7} Rucola Kirschtomaten Parmesan ⁷ <i>Tagliatelle pesto cream rocket salad cherry tomatoes parmesan</i>	€ 19,50
HORIZON Veggie-Teller ¹ Gegrillte Zucchini Blumenkohl-Popcorn Vegetarische Frühlingsrolle ^{1,5,6,7,9,10} Sweet-Chili-Sauce ^{1,3,5,6,7,8,9,10,12} Gekräuterte Knoblauch-Champignons Sour Cream ⁷ <i>Grilled zucchini cauliflower popcorn vegetarian spring roll Sweet chili sauce herbalized mushrooms with garlic sour cream</i>	€ 22,50

FISCH | FISH

HORIZON-Fisch-Grillteller 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 pilgrim's scallop</i> <i>Wasabi mashed potatoes Dijon mustard sauce side salad</i>	€ 33,50
Gebratenes Lachsfilet ^{1,4} Dijon-Senf-Sauce ^{7,10,12} Venezianischer Blattspinat ^{7,8} Salzkartoffeln <i>Roasted salmon fillet Dijon mustard sauce Venetian leaf spinach potatoes</i>	€ 29,50

FLEISCH | MEAT

HORIZON-Steak-Grillteller 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>	€ 37,00
250 g Rumpsteak Sauce béarnaise ^{3,7} Gebratene Champignons Kartoffelgratin ^{1,3,7} <i>250 g Rumpsteak sauce béarnaise fried mushrooms au gratin potatoes</i>	€ 35,00
Tagliatelle ^{1,6,10} gebratene Spitzen vom Rinderfilet Pestorahmsauce ^{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>	€ 28,00
Rinderfilet Kräuterkruste ^{1,7} Jus ⁹ sautierte Champignons ⁷ Kartoffelgratin ⁷ <i>Beef tenderloin herbal crust fried mushrooms au gratin potatoes</i>	180 g à € 38,50 300 g à € 53,00

DESSERT | SWEETS

COURTYARD Dessertvergnügen Crème Brûlée ^{1,3,7} Beerencrumble ¹ Sorbet ^{6,7} Schokoladenküchlein ^{1,3,7} <i>COURTYARD Dessert Delight</i> <i>Crème Brûlée berry crumble sherbet chocolate cake</i>	€ 16,50
Crème Brûlée von der weißen Schokolade ^{1,3,7} Sorbet ^{6,7} <i>White chocolate Crème Brûlée Sherbet</i>	€ 13,00
Schokoladensoufflé ^{1,3,7} Vanilleeis ⁷ <i>Chocolate souffle vanilla ice cream</i>	€ 13,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ Feigensenf ¹⁰ Pumpernickel ^{1,6,8,11} <i>Assorted cheese fig mustard pumpernickel</i>	€ 18,50
--	---------

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
Maison Gautier 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 ^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	€ 4,00
Espresso ^h	Tasse	€ 3,90
Cappuccino ^h	Tasse	€ 4,90
Doppelter Espresso ^h	Tasse	€ 5,30
Milchkaffee ^h	Tasse	€ 5,30
Latte Macchiato ^h	Glas	€ 4,90
Heiße Schokolade	Tasse	€ 5,30

TEESPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALITIES

Tee, frisch aufgebrüht	Kännchen	€ 7,00
------------------------	----------	--------

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: € 39,50

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

pro Lebensjahr: € 2,50

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 € 39,50

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

per year of age € 2,50

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*