

## GENUSSMOMENTE



Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant HORIZON, wo Frische und Qualität im Mittelpunkt stehen. Lassen Sie sich von unserer flexiblen Speisekarte inspirieren: Kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht, indem Sie aus verschiedenen Komponenten wählen und veredeln Sie Ihre Vorspeisen mit individuellen Add-ons. Unsere Weinkarte bietet eine Auswahl an leichten, spritzigen bis hin zu kräftigen, voluminösen Weinen für jeden Geschmack.

---

*Dear Guests,*

*Welcome to our restaurant HORIZON, where freshness and quality are of the utmost importance. Be inspired by our flexible menu: create your favourite dish by choosing from various components and enhance your starter with individual add-ons.*

*We are happy to provide you with a selection of wines ranging from light and crisp to rich and full-bodied.*

Vijay Mehra  
Küchenchef  
*Executive-Chef*

Elke Becker  
Stellv. F & B - Managerin  
*Ass. F & B - Manager*

**Für kostenfreies WLAN nutzen Sie bitte „MarriottBonvoy\_Public“.  
Free WIFI available at „MarriottBonvoy\_Public“.**

**(Küche bis 21:45 Uhr | Speisen der Bar-Karte bis 22:15 Uhr)  
(Cuisine until 9:45 pm | Dishes of bar menu until 10:15 pm)**

## VORSPEISEN | STARTERS

Carpaccio von Karotte | Zucchini | Ringel-Bete | Kohlrabi <sup>8</sup>  
 Veganer Fetakäse | Schnittlauch  
*Carpaccio of carrot | courgette | striped beetroot | kohlrabi*  
*Vegan feta cheese | chives*



€ 12,50

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikum-Pesto <sup>7,8</sup> | Parmesan <sup>7</sup>  
*Beef carpaccio | rocket salad | home-made basil pesto | parmesan cheese*

€ 15,50

## SALATE | SALADS

Caesar Salat <sup>1,3,4,7,10,12</sup>  
*Caesar salad*

Vorspeise		Hauptgang
€ 10,00		€ 14,50

Gemischter Salat <sup>1,3,4,7,10,12</sup>  
*Mixed Salad*

€ 10,00		€ 14,50
---------	--	---------

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *grilled chicken breast slices*

€ + 4,50		€ + 9,50
----------	--	----------

gegrillten Garnelen | *grilled prawns*

€ + 7,50		€ + 12,50
----------	--	-----------

## SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe <sup>9,12</sup> | frische Kräuter  
*Tomato soup | fresh herbs*

€ 8,50

Tagessuppe  
*Soup of the day*

€ 8,50

Lauchcremesuppe <sup>7</sup> | Speckstreifen  
*Cream soup of leek | bacon*

€ 9,00

## SNACKS | SNACKS

Mushroom Burger (Kräuterseitling | Shiitake - & Austernpilze) <sup>1,6,7,9,10,12</sup>

€ 17,50

Veganes Burger Brötchen | BBQ-Sauce | Rotkraut-Karotten-Salat | Jalapenos <sup>12</sup>

*Mushroom burger (king oyster mushrooms | shiitake mushrooms | oyster mushrooms)*

*Vegan burger bun | BBQ-Sauce | red cabbage carrot salad | jalapenos*



Club Sandwich

€ 16,00

Ciabatta <sup>1</sup> | Hähnchenbrust | Speck | Römersalat

Tomate | Ei <sup>3</sup> | Mayonnaise <sup>1,3</sup>

*Ciabatta | chicken breast | bacon | Romaine lettuce | egg*

*Tomato | mayonnaise*

Courtyard-Burger

Burger Brötchen <sup>1</sup> | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce <sup>10,12</sup>

€ 17,50

Speck | Tomate | Römersalat | rote Zwiebeln | Käse <sup>7</sup> | Gewürzgurke <sup>a,d</sup>

*Burger bun | dry aged beef burger patty | GATE 47 barbecue sauce | bacon*

*Tomato | Romaine lettuce | red onions | cheese | gherkin*

wahlweise mit | *optionally with*

Beilagensalat <sup>10</sup> | *side salad*

€ + 5,00

Pommes frites | *French fries*

€ + 5,50

Frittierten Kräuterkartoffeln | *fried herbal potatoes*

€ + 6,00

## BOWLS | BOWLS

Quinoa Bowl <sup>1,6,7,10,11,12</sup>	€ 19,00
Avocado   Rucola   Paprika   Tomate   Gurken Walnüsse <sup>8</sup>   Grantapfelkerne   Erdnuss-Soja-Sauce <sup>5,6</sup> <i>Avocado   rocket salad   pepper   tomato   cucumber Walnut   pomegranate seeds   Peanut-soy sauce</i>	

## TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht <i>Dish of the day</i>	€ 16,50
--	---------

## SAISONALES | SAISONAL DISHES

Dithmarscher Grünkohl <sup>1,7,10</sup>	€ 24,50
Kasseler   Kohlwurst   Schweinebacke   kleine gebratene Kartoffeln <sup>7</sup> <i>Dithmarscher curly kale Slice of cured pork   cabbage sausage   pork cheek   small fried potatoes</i>	

## FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g   Rieslingsauce <sup>4,7,9,12</sup>	€ 19,50
<i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g   riesling sauce</i>	
Gebratenes Wolfsbarschfilet   Rieslingsauce <sup>4,7,9,12</sup>	€ 15,00
<i>Fried sea bass filet   Riesling sauce</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g   Rosmarin-Jus <sup>9,12</sup>	€ 12,50
<i>Grilled chicken breast   rosemary sauce</i>	
Gegrilltes Rinderfilet 180 g   Rosmarin-Jus <sup>9,12</sup>	€ 27,50
<i>Grilled beef tenderloin   rosemary sauce</i>	
Gegrilltes Entrecôte 250 g   Rosmarin-Jus <sup>9,12</sup>	€ 26,00
<i>Grilled entrecôte   rosemary sauce</i>	

wahlweise mit   <i>optionally with</i>	
Grünkohl <sup>7</sup>   <i>curly kale</i>	€ + 5,50
Grillgemüse   <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Tomatenragout   <i>tomato ragout</i>	€ + 5,50
Pommes frites   <i>French fries</i>	€ + 5,50
Karotten-Kartoffelpüree <sup>7</sup>   <i>carrot mashed potatoes</i>	€ + 5,50
Kartoffelgratin <sup>7</sup>   <i>potato au gratin</i>	€ + 6,00
Frittierten Kräuterkartoffeln   <i>fried herbal potatoes</i>	€ + 6,00

## PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio <sup>1</sup> | Parmesan <sup>7</sup> € 15,50  
*Linguine aglio e olio | Parmesan*

Mezzalune mit Ricotta | Walnuss | Feige | Kräuternage | Rauke | Parmesan <sup>1,3,7</sup> € 19,00  
*Mezzalune stuffed with ricotta, walnut, fig | herbal nage | rocket salad | parmesan*

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenstreifen   <i>grilled chicken breast slices</i>	€ + 9,50
gegrillten Rinderfiletstreifen   <i>grilled beef tenderloin slices</i>	€ + 12,50
fünf gebratenen Garnelen <sup>2</sup>   <i>five fried prawns</i>	€ + 12,50

## DESSERT | SWEETS

Affogato al caffè | Vanilleeis <sup>3,7</sup> | Espresso | Sahne <sup>7</sup> € 7,00  
*Affogato al caffè | vanilla ice-cream | espresso | cream*

Hamburger Rote Grütze <sup>c</sup> | Vanillesauce <sup>7</sup> € 9,00  
*Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce*

Trio vom Eis <sup>3,7</sup> | Sahne <sup>7</sup> | frische Früchte € 9,50  
*Three scoops of ice-cream | cream | fresh fruits*

Trio von der Schokolade € 13,50  
 Schokoladensoufflé <sup>1,3,7</sup> | Schokoladeneis  
 Crème Brûlée von der weißen Schokolade <sup>1,3,7</sup>  
*Chocolate souffle | chocolate ice-cream*  
*White chocolate crème brûlée*

## KÄSE | CHEESE

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

## GETRÄNKE | BEVERAGES

### APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€ 14,00
Crémant de Loire Rosé Brut	0,1 l	€ 7,00
Sekt, Chardonnay Brût, Jahrgangssekt	0,1 l	€ 6,00
Sherry (Fino   Medium)	5 cl	€ 5,50
Sandemann Portwein Ruby	5 cl	€ 5,50
Martini (Bianco   Rosso)	5 cl	€ 5,50

### 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 König Zwickel Kellerbier <sup>1</sup>	€ 5,60	€ 7,20
Benediktiner Hell <sup>1</sup>	€ 4,90	€ 6,90

### Flaschenbiere | bottled beer

Benediktiner Hefeweizen <sup>1</sup>		€ 6,90
Benediktiner Dunkel <sup>1</sup>		€ 6,90
Benediktiner 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   Valkenberg   Rheinhessen	€ 9,00	€ 21,50
Grauer Burgunder   Ludwigshöhe   Pfalz	€ 11,00	€ 26,50
Chardonnay D.O.C.   Castel Firmian   Trentin	€ 9,50	€ 22,50

### ROSÉWEINE | ROSEWINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Merlot Rosé XHH   Hammes   Mosel	€ 9,50	€ 22,50
Drosty Hof rosé   Western Cape   Südafrika	€ 10,00	€ 23,75

### ROTWEINE | RED WINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
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
Shiraz Benchmark Reserve   Grant Burge   Australia	€ 10,25	€ 24,50

### DIGESTIFS

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Himbeere (Lantenhammer)	€ 8,50	
Marille (Lantenhammer)	€ 8,50	
Mirabelle (Lantenhammer)	€ 8,50	
Sauerkirsch (Lantenhammer)	€ 8,50	
Williams Birne (Lantenhammer)	€ 8,50	
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
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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Magnus Imperial Feinperlig	0,25 l	€ 4,00
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€ 8,20
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 4,00
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 8,20
San Pellegrino	0,75 l	€ 8,50
Acqua Panna Still	0,75 l	€ 8,50
Pepsi Cola <sup>h</sup>	0,20 l	€ 4,00
Pepsi Zero Zucker <sup>h</sup>	0,20 l	€ 4,00
Seven Up	0,20 l	€ 4,00
Schwip Schwap Orange <sup>b</sup>	0,20 l	€ 4,00
Schwip Schwap Cola & Orange <sup>b,h</sup>	0,20 l	€ 4,00
T. H. Bitter Lemon <sup>d</sup>	0,20 l	€ 4,90
T. H. Ginger Ale	0,20 l	€ 4,90
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	€ 5,90
Fever Tree Mediterranean Botanic <sup>d</sup>	0,20 l	€ 5,90
Red Bull <sup>h</sup>	0,25 l	€ 6,50

## SÄFTE | JUICES

Apfel   Orange   Traube   Maracuja	0,20 l	€ 4,00
Grapefruit   Ananas   Kirsch   Banane	0,40 l	€ 7,00
Cranberry   Mango   Rhabarber   Tomate		
Fruchtschorle	0,20 l	€ 4,00
	0,40 l	€ 6,00

## KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Cafe Crème <sup>h</sup>	Tasse	€ 4,00
Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€ 3,90
Cappuccino <sup>h</sup>	Tasse	€ 4,90
Doppelter Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€ 5,30
Milchkaffee <sup>h</sup>	Tasse	€ 5,30
Latte Macchiato <sup>h</sup>	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**



## 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*