

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

Teriyaki-Sesam-Lachs-Praline ^{4,6,11} Wildkräuter-Salat	€	14,50
Wasabi-Sesam-Sauce ^{6,11} Granatapfelkerne <i>Teriyaki sesame salmon praline wild herb salad</i> <i>Wasabi-sesame sauce pomegranate seeds</i>		
Veganer Feta-Käse Wildkräuter-Salat	€	12,50
Wasabi-Sesam-Sauce ^{6,11} Granatapfelkerne <i>Vegan feta cheese wild herb salad</i> <i>Wasabi-sesame sauce pomegranate seeds</i>		
Rindercarpaccio Rauke Basilikum-Pesto ^{7,8} Parmesan ⁷	€	15,50
<i>Beef carpaccio rocket salad home-made basil pesto parmesan cheese</i>		



SALATE | SALADS

	Vorspeise	Hauptgang
Caesar Salat ^{1,3,4,7,10,12} <i>Caesar salad</i>	€ 10,00	€ 14,50
Gemischter Salat ^{1,3,4,7,10,12} <i>Mixed Salad</i>	€ 10,00	€ 14,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>		
gegrillten Hähnchenbruststreifen <i>grilled chicken breast slices</i>	€ + 4,50	€ + 9,50
gegrillten Garnelen <i>grilled prawns</i>	€ + 7,50	€ + 12,50

SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe ^{9,12} frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€	8,50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€	8,50
Würzige Linsensuppe Korianderöl <i>Spicy lentil soup cilantro oil</i>	€	9,50



SNACKS | SNACKS

Mushroom Burger (Kräuterseitling Shiitake - & Austernpilze) ^{1,6,10}	€	17,50
Veganes Burger Brötchen BBQ-Sauce Rotkraut-Karotten-Salat Jalapenos ¹² <i>Mushroom burger (king oyster mushrooms shiitake mushrooms oyster mushrooms)</i> <i>Vegan burger bun BBQ-Sauce red cabbage carrot salad jalapenos</i>		
Club Sandwich - Ciabatta ¹ Hähnchenbrust Speck Römersalat	€	16,00
Tomate Ei ³ Mayonnaise ^{1,3} <i>Ciabatta chicken breast bacon Romaine lettuce egg</i> <i>Tomato mayonnaise</i>		
Courtyard-Burger		
Burger Brötchen ¹ Dry Aged Burger GATE 47 Barbecue-Sauce ^{10,12}	€	17,50
Speck Tomate Römersalat rote Zwiebeln Käse ⁷ Gewürzgurke ^{a,d} <i>Burger bun dry aged beef burger patty GATE 47 barbecue sauce bacon</i> <i>Tomato Romaine lettuce red onions cheese gherkin</i>		



wahlweise mit <i>optionally with</i>		
Beilagensalat ¹⁰ <i>side salad</i>	€	+ 5,00
Pommes frites <i>French fries</i>	€	+ 5,50
Frittierten Kräuterkartoffeln <i>fried herbal potatoes</i>	€	+ 6,00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Kokos-Kichererbsen-Curry € 19,00
Coconut - chickpea curry

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht € 18,50
Dish of the day

CHEF'S SPECIAL

Saag Gosch € 34,00
 Lamm | Spinat | Reis | Papadam
Lamb | spinach | rice | papadam

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g | Limettensauce ^{4,7,9,12} € 19,50
Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g | lime sauce

Gebratene Seeteufel-Medaillons ⁴ | Limettensauce ^{4,7,9,12} € 15,00
Fried monkfish medallions | lime sauce

Gegrillte Hähnchenbrust 200 g | Thymian-Jus ^{9,12} € 12,50
Grilled chicken breast | thyme sauce

Gegrilltes Rinderfilet 180 g | Thymian-Jus ^{9,12} € 29,50
Grilled beef tenderloin | thyme sauce

Lammkarree | Thymian-Jus ^{9,12} € 26,00
Loin of lamb | thyme sauce

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Gerösteter Blumenkohl <i>roasted cauliflower</i>	€ + 5,50
Venezianischer Spinat <i>venetian spinach</i>	€ + 6,50
Reis <i>rice</i>	€ +5,50
Pommes frites <i>French fries</i>	€ + 5,50
Kartoffelpüree ⁷ <i>mashed potatoes</i>	€ + 5,50
Steinpilz-Kartoffelgratin ^{1,3,7} <i>potato au gratin with ceps</i>	€ + 6,50
Frittierten Kräuterkartoffeln <i>fried herbalized potatoes</i>	€ + 6,00

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ | Parmesan ⁷ € 15,50
Linguine aglio e olio | Parmesan

Mezzalune mit Ricotta | Walnuss | Feige
 Kräuternage | Rauke | Parmesan ^{1,3,7,8} € 19,00
Mezzalune stuffed with ricotta | walnut | fig
Herbal nage | rocket salad | parmesan

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenstreifen | *grilled chicken breast slices* € + 9,50

gegrillten Rinderfiletstreifen | *grilled beef tenderloin slices* € + 12,50

fünf gebratenen Garnelen ² | *five fried prawns* € + 12,50

DESSERT | SWEETS

Affogato al caffè | Vanilleeis ^{3,7} | Espresso | Sahne ⁷ € 7,00
Affogato al caffè | vanilla ice-cream | espresso | cream

Hamburger Rote Grütze ^c | Vanillesauce ^{3,7} € 9,00
Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce

Trio vom Eis ^{3,7} | Sahne ⁷ | frische Früchte € 9,50
Three scoops of ice-cream | cream | fresh fruits

Karamellierte Zitronentarte ^{1,3,7} | Pistazieneis ^{3,7} € 11,50
Caramelized lemon tart | Pistachio ice-cream

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ | Feigensenf ¹⁰ | Pumpernickel ^{1,6,8,11} € 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

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

Flaschenbiere | bottled beer

Benediktiner Hefeweizen ¹		€ 6,90
Benediktiner Dunkel ¹		€ 6,90
Benediktiner 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 Firmian Trentin	€ 9,50	€ 22,50

ROSÉWEINE | ROSEWINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Rosé XHH Hammes Mosel	€ 9,50	€ 22,50
Drosty Hof rosé Western Cape Südafrika	€ 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
Shiraz Benchmark Reserve Grant Burge Australia	€ 10,25	€ 24,50

DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
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 ^h	0,20 l	€ 4,00
Pepsi Zero Zucker ^h	0,20 l	€ 4,00
Seven Up	0,20 l	€ 4,00
Schwip Schwap Orange ^b	0,20 l	€ 4,00
Schwip Schwap Cola & Orange ^{b,h}	0,20 l	€ 4,00
T. H. Bitter Lemon ^d	0,20 l	€ 4,90
T. H. Ginger Ale	0,20 l	€ 4,90
T. H. Tonic ^d	0,20 l	€ 4,90
T. H. Gingerbeer	0,20 l	€ 4,90
Fever Tree Tonic ^d	0,20 l	€ 5,90
Fever Tree Mediterranean Botanic ^d	0,20 l	€ 5,90
Red Bull ^h	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 ^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



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*