

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)

HIGHLIGHT'S IN DEN NÄCHSTEN MONATEN

Upcoming Highlights within the next few months

Am Sonntag, 19. Oktober 2025

Sunday, October 19th, 2025

ab 12:00 Uhr begrüßen wir Sie zu unserem Sonntags-Brunch
at noon we welcome you to our Sunday brunch

€ 39,50 pro Person | per person

Kinder bis zu einem Alter von sechs Jahren werden von uns eingeladen.

Kinder zwischen einem Alter von sieben bis zwölf Jahren zahlen

Children up to the age of six are invited. Children between the ages of seven and twelve pay

€ 3,00 pro Lebensjahr | per year of age

Ab 11. November (Martinstag) | Starting November 11th (St. Martin's Day)

stehen wieder geflügelte Leckerbissen rund um Gans & Ente auf der Speisekarte und wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder an der traditionellen Aktion

„Hamburg Ganz(S) Weihnachtlich“ teilzunehmen.

The menu features delicious goose and duck dishes, and we are delighted to be taking part this year again in the traditional "Hamburgian Ganz(S) Christmas" campaign.

Advent & Weihnachten 2025 | Advent & Christmas 2025

An den Adventssonntagen 30. November, 07. Dezember und 14. Dezember 2025 erwartet Sie unser Restaurant- & Küchenteam zu unserem klassischen Adventsbrunch u. a. mit Spezialitäten von der Ente und süßen winterlichen Leckereien.

On Advent Sundays, November 30th, December 7th, and December 14th, 2025

our restaurant and kitchen team look forward to welcoming you to our classic Advent brunch featuring duck specialties and sweet winter treats, among other delicacies.

€ 45,00 pro Person | per person

Heiligabend | Christmas Eve

servieren wir Ihnen gerne um 17:00 Uhr oder um 19:00 Uhr

ein festliches 3- oder 4-Gänge-Menü in unserem Restaurant HORIZON.

Freuen Sie sich auf kulinarische Finessen mit weihnachtlichen Akzenten.

We are pleased to serve you a festive 3- or 4-course menu at 5 p.m. or 7 p.m.

in our HORIZON restaurant. Look forward to culinary delights with a Christmas twist.

€ 63,00 bis € 79,00 pro Person | per person

1. & 2. Weihnachtsfeiertag | 1st and 2nd Christmas Day

Am ersten und zweiten Weihnachtstag offerieren wir auch in diesem Jahr wieder unseren allseits beliebten Weihnachtsbrunch in unseren Festsälen.

On Christmas Day and Boxing Day, we will once again be offering our ever-popular Christmas brunch in our ballrooms.

€ 65,00 pro Person | per person

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung! | *We are happy to welcoming you!*

VORSPEISEN | STARTERS

Avocado-Mango-Feta-Tatar | Salatbouquet ¹²
Avocado mango feta cheese tatar | salad bouquet



€ 13,50

Rote-Bete-Carpaccio | karamellisierte Ziegenkäse ⁷
 Salatbouquet ¹² | geröstete Walnüsse ⁸

Beetroot carpaccio | caramelized goat cheese | salad bouquet | roasted walnuts

€ 14,50

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikumpesto ^{7,8} | Parmesan ⁷

Beef carpaccio | rocket salad | home-made basil pesto | parmesan cheese

€ 15,50

SALATE | SALADS

Caesar Salat ^{1,3,4,7,10,12}
Caesar salad

Vorspeise | Hauptgang

€ 10,00 | € 14,50

Gemischter Salat ^{1,3,4,7,10,12}
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 ^{9,12} | frische Kräuter
Tomato soup | fresh herbs

€ 8,50

Tagessuppe
Soup of the day

€ 8,50

Hokkaido-Kürbiscremesuppe ⁷ | Gebratene Riesengarnele ²
 Kürbiskernöl | Kürbiskerne

*Cream soup of Hokkaido pumpkin | fried tiger king prawn
 Pumpkin seed oil | pumpkin seeds*

€ 11,00

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht
Dish of the day

€ 18,50

AKTION "PINKTOBER"

Im Rahmen des internationalen **Pinktober** unterstützen wir den Kampf gegen Brustkrebs. Für jedes Pinktober-Gericht und jeden Pinktober-Cocktail spenden wir € 1,00 – zusätzlich finden Sie eine Spendenbox an unserer Rezeption.

*As part of the international **Pinktober** campaign, we are supporting the fight against breast cancer. We will donate € 1,00 for every Pinktober dish and every Pinktober cocktail sold – and you will also find a cash donation box at our reception desk.*

Rote-Bete-Risotto ⁷ | gebratener Fenchel | gegrillter Halloumi

€ 18,50

Grana Padano Splitter | Rote Bete-Chips

Beetroot risotto | fried fennel | grilled halloumi | Grana Padano splitters | beetroot chips

Rote-Bete-Risotto ⁷ | drei gebratene Garnelen ²

€ 25,00

Grana Padano Splitter | Rote Bete-Chips

Beetroot risotto | three fried tiger king prawns | Grana Padano splitters | beetroot chips

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g Dijon-Senfsauce ^{4,7,9,10,12} <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g Dijon mustard sauce</i>	€ 19,50
„Hamburger Pannfisch“ Filet vom Wolfsbarsch und Seelachs gebratene Riesengarnele Dijon-Senfsauce ^{4,7,9,10,12} Gurken-Dill Salat <i>„Hamburgian Pannfish“ Filet of seabass and pollock fried tiger king prawn Dijon-mustard-sauce cucumber salad flavoured with dill</i>	€ 23,50
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g Pfefferrahmsauce ^{1,9,12} <i>Grilled chicken breast 200 g pepper cream sauce</i>	€ 12,50
Gulasch vom Wildschwein und Rothirsch Preiselbeeren <i>Wild boar and venison goulash lingonberries</i>	€ 17,00
Karree vom Rothirsch Preiselbeersauce ¹² <i>Grilled venison loin cranberry sauce</i>	€ 18,50
Gegrilltes Rinderfilet 180 g Preiselbeersauce ¹² <i>Grilled beef tenderloin 180 g cranberry sauce</i>	€ 29,50
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} Preiselbeeren <i>Viennese schnitzel lingonberries</i>	€ 26,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Speckrosenkohl <i>Brussels sprouts with bacon</i>	€ + 5,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Prinzessbohnen im Speckmantel <i>princess beans wrapped in bacon</i>	€ + 6,50
Haselnuss-Spätzle ^{1,3} <i>hazelnut spätzle</i>	€ + 5,00
Pommes frites <i>French fries</i>	€ + 5,50
Basmati-Reis ⁷ <i>Flavoured rice</i>	€ + 5,50
Kleinen gebratenen Kartoffeln mit Speck <i>small fried potatoes with bacon</i>	€ + 6,00

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ Parmesan ⁷ <i>Linguine aglio e olio Parmesan</i>	€ 15,50
Mezzalune mit Mangold Pinienkerne Kräuternagel ^{1,7} Rauke Parmesan ^{1,3,7,8} <i>Mezzalune stuffed with Swiss chard pine nuts Herbal nage rocket salad parmesan</i>	€ 19,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
gegrillten Hähnchenstreifen <i>grilled chicken breast slices</i>	€ + 9,50
gegrillten Rinderfiletstreifen <i>grilled beef tenderloin slices</i>	€ + 12,50
fünf gebratenen Garnelen ² <i>five fried tiger king prawns</i>	€ + 12,50

CHEF'S SPECIAL

Beef Stroganoff ⁷ Filetspitzen Rote Bete Cornichons Pilze Basmati-Reis ⁷ <i>Tops of Beef tenderloin beetroot gherkins mushrooms flavoured rice</i>	€ 22,50
Saag Gosht ^{1,7,10} Geschmortes Lammfleisch Spinat Basmati-Reis ⁷ <i>Braised lamb spinach flavoured rice</i>	€ 29,00

SNACKS | SNACKS

Veggie-Burger

Burgerbrötchen ¹ | Frittierte Rucola-Salat | Grillgemüse | Tomate

Wasabi-Avocado-Creme

Burger bun | fried rocket salad | grilled vegetables | tomato

Wasabi avocado cream



€ 14,50

Club Sandwich - Ciabatta ¹ | Hähnchenbrust | Speck | Römersalat

Tomate | Ei ³ | Mayonnaise ^{1,3}

Ciabatta | chicken breast | bacon | Romaine lettuce | egg

Tomato | mayonnaise

€ 16,00

Courtyard-Burger

Burgerbrötchen ¹ | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce ^{10,12}

Speck | Tomate | Romana Salat | Rote Zwiebeln | Käse ⁷ | Gewürzgurke ^{a,d}

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

Tomato | Romaine lettuce | red onions | cheese | gherkin

€ 17,50

wahlweise mit | *optionally with*

Beilagensalat ¹⁰ | *side salad*

€ + 5,00

Pommes frites | *French fries*

€ + 5,50

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze ^c | Vanillesauce ^{3,7}

Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce

€ 9,00

Crème brûlée vom Kürbis ^{1,3,7} | Cassissorbet

Pumpkin crème brûlée | blackcurrant sorbet

€ 10,50

Apfelstrudel ^{1,3,7} | Pistazieneis ^{7,8} | Vanillesauce ^{3,7}

Apple strudel | pistachio ice-cream | vanilla sauce

€ 10,50

Trilogie von der Schokolade

Panna cotta von der weißen Schokolade ^{3,7} | Schokoladensoufflé ^{1,3,7}

Schokoladenmousse ^{3,7}

White chocolate panna cotta | chocolate soufflé | chocolate mousse

€ 16,50

KÄSE | CHEESE

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

Assorted cheese | fig mustard | pumpernickel

€ 16,50

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 Deutschland	€ 9,50	€ 22,50
Grauer Burgunder Ludwigshöhe Pfalz Deutschland	€ 11,00	€ 26,50
Chardonnay D.O.C. Castel Firmian Trentin Italien	€ 9,50	€ 22,50
Lugana Otella D.O.C. Trebbiano San Benedetto di Lugana Italien	€ 12,00	€ 28,50

ROSÉWEINE | *ROSEWINE*

	0,2 l	0,5 l
Merlot Rosé XHH Hammes Mosel Deutschland	€ 9,50	€ 22,50

ROTWEINE | *RED WINE*

	0,2 l	0,5 l
Merlot Leonhard Pfalz Deutschland	€ 10,00	€ 23,50
Rioja Crianza Bodegas Lachargo Spanien	€ 10,00	€ 23,50
Cabernet Sauvignon Columbia Crest Washington State U. S. A.	€ 10,00	€ 23,50
Shiraz Benchmark Reserve Grant Burge Australia	€ 10,00	€ 23,50
Primitivo Linteo Italien	€ 12,00	€ 28,50

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 Duys 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*