

# 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 23. November 2025  
Sunday, November 23<sup>rd</sup>, 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**

### **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 specialities 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 Feinessen 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 welcome you!*

## VORSPEISEN | STARTERS

Avocado-Mango-Feta-Tatar | Salatbouquet <sup>12</sup>  
*Avocado mango feta cheese tatar | salad bouquet*



€ 13,50

Lachs-Rote-Bete-Tatar <sup>4</sup> | Granatapfel-Limetten-Vinaigrette <sup>10</sup>  
*Baby-Blattspinat | Dill-Chili-Creme <sup>7</sup>*

€ 15,00

*Salmon beetroot tartar | pomegranate lime vinaigrette  
 leaf spinach | dill and chili cream*

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikumpesto <sup>7,8</sup> | Parmesan <sup>7</sup>

€ 15,50

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

## SALATE | SALADS

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

Vorspeise | Hauptgang

€ 10,00 | € 14,50

*Caesar salad*

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

€ 10,00 | € 14,50

*Mixed Salad*

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *grilled chicken breast slices*

€ + 4,50 | € + 9,50

gebratener Gänseleber <sup>1</sup> | *fried goose liver*

€ + 6,50 | € + 11,50

gegrillten Garnelen | *grilled prawns*

€ + 7,50 | € + 12,50

## SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe

€ 8,50

*Soup of the day*

Tomatensuppe <sup>9,12</sup> | frische Kräuter

€ 8,50

*Tomato soup | fresh herbs*

Sellerie-Blumenkohl-Cremesuppe <sup>7</sup> | Süßkartoffelchips

€ 9,50

*Celery cauliflower cream soup | sweet potato chips*

## TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht

€ 18,50

*Dish of the day*

## SAISONALES | SEASONAL DISHES

„Vierländer Entenbraten“ – Brust und Keule | Orangen-Jus <sup>9,12</sup>

€ 34,50

Speckrosenkohl | Kartoffelklöße <sup>7</sup>

„Vierländer roast duck“ - breast and haunch | orange sauce

*Brussels sprouts with bacon | potato dumplings*

„Gänsebraten“ – Brust und Keule | Gänse-Jus <sup>9</sup> | Bratapfel mit Marzipan <sup>8</sup>

€ 44,00

Preiselbeer-Zimt-Rotkohl | Kartoffelklöße <sup>7</sup>

„Roast goose“ - breast and haunch | goose sauce | baked apple with marzipan

*Red cabbage with lingonberries and cinnamon | potato dumplings*

## FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

|                                                                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g   Limetten-Senfsauce <sup>4,7,9,10</sup><br><i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g   lime mustard sauce</i> | € 19,50 |
| Schwertfischsteak 200 g   Limetten-Senfsauce <sup>4,7,9,10</sup><br><i>Swordfish steak 200 g   lime mustard sauce</i>                                        | € 21,50 |
| Gegrillte Hähnchenbrust 200 g   Pfefferrahmsauce <sup>1,9,12</sup><br><i>Grilled chicken breast 200 g   pepper cream sauce</i>                               | € 12,50 |
| Gegrilltes Rinderfilet 180 g   Preiselbeersauce <sup>12</sup><br><i>Grilled beef tenderloin 180 g   lingonberry sauce</i>                                    | € 29,50 |
| Wiener Schnitzel <sup>1,3,7</sup>   Preiselbeeren<br><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 |
| Preiselbeer-Zimt-Rotkohl   <i>red cabbage with lingonberries and cinnamon</i> | € + 6,50 |
| Kartoffelklöße <sup>7</sup>   <i>potato dumplings</i>                         | € + 5,00 |
| Pommes frites   <i>French fries</i>                                           | € + 5,50 |
| Basmati-Reis <sup>7</sup>   <i>flavoured rice</i>                             | € + 5,50 |
| Kräuterkartoffeln   <i>herbal potatoes</i>                                    | € + 6,00 |

## CHEF'S SPECIAL

|                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Beef Stroganoff <sup>7</sup>                                                                                                                                   | € 22,50 |
| Filetspitzen   Rote Bete   Cornichons   Pilze   Basmati-Reis <sup>7</sup><br><i>Tips of Beef tenderloin   beetroot   gherkins   mushrooms   flavoured rice</i> |         |

## BOWLS | BOWLS

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bulgur Bowl <sup>1,5,6,10</sup>                                                                                                                                                                                                                                 | € 19,00 |
| Avocado   Rucola   Paprika   Tomate   Gurken   Bulgur<br>Walnüsse <sup>8</sup>   Granatapfelkerne   Erdnuss-Soja-Sauce <sup>5,6</sup><br><i>Avocado   rocket salad   pepper   tomato   cucumber   bulgur<br/>Walnuts   pomegranate seeds   Peanut-soy sauce</i> |         |

## PASTA | PASTA

|                                                                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Linguine aglio e olio <sup>1</sup>   Parmesan <sup>7</sup><br><i>Linguine aglio e olio   Parmesan</i>                                                                                                      | € 15,50 |
| Mezzalune mit Mangold   Pinienkerne<br>Kräuternage <sup>1,7</sup>   Rauke   Parmesan <sup>1,3,7,8</sup><br><i>Mezzalune stuffed with Swiss chard   pine nuts<br/>Herbal nage   rocket salad   parmesan</i> | € 19,50 |

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| wahlweise mit   <i>optionally with</i>                                      |           |
| gegrillten Hähnchenbruststreifen   <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 tiger king prawns</i> | € + 12,50 |

## SNACKS | SNACKS

Veggie-Burger

Burgerbrötchen <sup>1</sup> | Frittierte Rucola-Salat | Grillgemüse | Tomate  
Wasabi-Avocado-Creme

*Burger bun | fried rocket salad | grilled vegetables | tomato  
Wasabi avocado cream*



€ 14,50

Club Sandwich - 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*

€ 16,00

Courtyard-Burger

Burgerbrötchen <sup>1</sup> | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce <sup>10,12</sup>  
Speck | Tomate | Romana Salat | 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*

€ 17,50

wahlweise mit | *optionally with*

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

€ + 5,00

Pommes frites | *French fries*

€ + 5,50

## DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze <sup>c</sup> | Vanillesauce <sup>3,7</sup>

*Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce*

€ 9,00

Apfel-Johannisbeere-Crumble-Tarte <sup>1,3,7</sup> | Birnensorbet | Frische Früchte

*Apple-currant crumble tart | pear sorbet | fresh fruits*

€ 11,50

Dessertvergnügen

Zimt-Crème-brûlée <sup>1,3,7</sup> | Lebkuchenparfait <sup>1,7</sup> | Cassissorbet

*Cinnamon crème brûlée | gingerbread parfait | blackcurrant sorbet*

€ 16,50

## KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse <sup>7</sup> | Feigensenf <sup>10</sup> | Pumpernickel <sup>1,6,8,11</sup>

*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 <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

|                                                                      | 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 Ducs 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 |
| Ramazzotti                       |        | € 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*