

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

Open Hotel Days
Sonntag, 08. Februar 2026
Sunday, 08th February 2026



Entdecken Sie das Courtyard Hamburg Airport neu!
Genießen Sie besondere Erlebnisse, kostenfreie Programmpunkte und exklusive Einblicke – alle Infos per QR-Code!
Rediscover the Courtyard Hamburg Airport! Enjoy special experiences, free activities, and exclusive insights—all information available via QR code!

Valentinstag ❤️❤️❤️❤️
Samstag, 14. Februar 2026
Saturday, 14th February 2026

Valentinstag am Samstag? Perfekt für ein romantisches Kurzwochenende!
Entdecken Sie unser **Valentinstags-Special** inklusive Übernachtung, Nutzung unseres Courtyard Aqua Vital, Begrüßungscocktail, romantischem 3-Gang-Menü, sowie reichhaltigem Frühstück – für wunderschöne Wohlfühlmomente zu zweit.“

€ 124,50 pro Person im Doppelzimmer

Für alle, die nur genießen möchten: Das Valentinsmenü ist als 3- oder 4-Gang Menü auch ohne Übernachtung als **romantisches Candle-Light-Dinner** buchbar.

Valentine's Day on Saturday? Perfect for a romantic weekend getaway! Discover our Valentine's Day special including overnight stay, use of our Courtyard Aqua Vital, welcome cocktail, romantic 3-course menu, and a hearty breakfast – for wonderful moments of well-being for two.
€ 124,50 per person in a double room

For those who just want to enjoy themselves: the Valentine's Day menu is also available as a 3- or 4-course menu without overnight stay as a romantic candlelight dinner.

Ab dem **07. März 2026** genießen Sie unser Menü zudem als frisches, leichtes **Frühlingsmenü**.

From February 15, you can also enjoy our menu as a fresh, light spring menu.

 **Osterbrunch am 5. & 6. April | 12:00 – 15:00 Uhr**
Easter brunch on April 5 & 6 | 12:00 p.m. – 3:00 p.m.

Feiern Sie Ostern kulinarisch und schlemmen Sie nach Herzenslust von unserem hochwertigen, umfangreichen Buffet mit köstlichen Frühstückskomponenten, feinen Vorspeisen, abwechslungsreichen Hauptgerichten und verführerischen Desserts.
Freuen Sie sich auf genussvolle Stunden in entspannter Atmosphäre!

€ 45,00 pro Person inklusive Begrüßungssekt
sowie Kaffee- und Teespezialitäten und Säften vom Buffet.

Celebrate Easter with culinary delights and feast to your heart's content from our high-quality, extensive buffet with delicious breakfast items, fine appetizers, varied main courses, and tempting desserts.
Look forward to enjoyable hours in a relaxed atmosphere!
€ 45,00 per person including a welcome glass of sparkling wine, coffee and tea specialties, and juices from the Buffet

VORSPEISEN | STARTERS

Feldsalat veganer Feta-Käse Orangen-Senf-Chili-Dressing ¹⁰ <i>Corn salad vegan feta cheese orange-mustard-chili-dressing</i>		€ 13,50
Feldsalat 2 gebratene Jacobsmuscheln ^{7,14} Orangen-Senf-Chili-Dressing ¹⁰ <i>Corn salad 2 fried scallops orange-mustard-chili-dressing</i>		€ 15,50
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</i> <i>Tatare sauce salad bouquet toasted bread crisps</i>		€ 16,00
Rindercarpaccio Rauke Basilikumpesto ^{7,8} Parmesan ⁷ <i>Beef carpaccio rocket salad home-made basil pesto parmesan cheese</i>		€ 15,50

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
gebratener Entenleber ¹ <i>fried duck liver</i>	€ + 6,50	€ + 11,50
gegrillten Garnelen <i>grilled prawns</i>	€ + 7,50	€ + 12,50

SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 8,50
Tomatensuppe ^{9,12} frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€ 8,50
Lauch-Cremesuppe ^{7,9} Speckstreifen <i>Leek cream soup bacon stripes</i>	€ 9,50

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht <i>Dish of the day</i>	€ 18,50
--	---------

SAISONALES | SEASONAL DISHES

Dithmarscher Grünkohl ^{1,7,10} Kasseler Kohlwurst Schweinebacke kleine gebratene Kartoffeln ⁷ <i>Dithmarscher curly kale</i> <i>Slice of cured pork cabbage sausage pork cheek small fried potatoes</i>	€ 24,50
Vierländer Entenbraten ^{9,12} – Brust und Keule Orangen-Jus ⁷ Speckrosenkohl Kartoffelgratin ⁷ <i>„Vierländer roast duck“ - breast and haunch orange sauce</i> <i>Brussels sprouts with bacon au gratin potatoes</i>	€ 34,50

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g Riesling Sauce ^{4,7,9} <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g Riesling sauce</i>	€ 19,50
Wolfsbarschfilet 200 g Riesling Sauce ^{4,7,9} <i>Fillet of sea bass 200 g Riesling sauce</i>	€ 18,50
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g Pfefferrahmsauce ^{1,9,12} <i>Grilled chicken breast 200 g pepper cream sauce</i>	€ 12,50
Gegrilltes Rinderfilet 180 g Preiselbeersauce ¹² <i>Grilled beef tenderloin 180 g lingonberry sauce</i>	€ 29,50
Gegrilltes Rumpsteak 200 g Preiselbeersauce ¹² <i>Grilled rump steak 200 g lingonberry sauce</i>	€ 29,50
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} Preiselbeeren <i>Viennese schnitzel lingonberries</i>	€ 26,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Sautierter Spitzkohl <i>sautéed pointed cabbage</i>	€ + 5,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Auberginen-Granatapfel-Ragout ⁷ <i>Eggplant and pomegranate ragout</i>	€ + 6,50
Kartoffelgratin ⁷ <i>potato au gratin</i>	€ + 5,00
Pommes frites <i>French fries</i>	€ + 5,50
Basmati-Reis ⁷ <i>flavoured rice</i>	€ + 5,50
Karotten-Kartoffel-Püree <i>mashed carrot and potatoes</i>	€ + 6,00

CHEF'S SPECIAL

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

BOWLS | BOWLS

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

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ Parmesan ⁷ <i>Linguine aglio e olio Parmesan</i>	€ 15,50
Gnocchi-Gemüse-Pfanne ^{1,3,7} Käse überbacken ⁷ <i>Gnocchi-vegetable pan au gratin</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 ² <i>five fried tiger king prawns</i>	€ + 12,50

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

Fächer von der Rotweinbirne | Orangen-Mascarpone ^{3,7} | Himbeersauce

Fan of red wine-poached pear | orange mascarpone | raspberry sauce

€ 12,50

Trilogie der Crème-brûlée ^{3,7}

€ 16,50

Weißer Schokolade | Mokka | Orange

White chocolate | mocca | orange

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 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
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 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*