

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

Ab dem **16. Februar 2026** genießen Sie unser Menü zudem als frisches, leichtes
Frühlingsmenü.

From February 16, 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!

€ 55,00 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!

€ 55,00 per person including a welcome glass of sparkling wine, coffee and tea specialties, and juices from the Buffet

Frühlingsmenü 2026 **Spring menu 2026**

16.02.2026 bis 30.03.2025

Avocado Carpaccio | zwei Garnelen im Tempura-Teig ^{1,2,3,}
Rucola Salat | Mango-Chili-Dressing ¹⁰
Baked avocado wedges | two shrimp in tempura batter
Rocket salad | Mango chili dressing

* * *

Karotten-Curry-Kokos-Suppe | Kräuterschaum ⁷
Carrot curry coconut soup | Herb foam

* * *

Gegrilltes Entrecôte 180 g | Thymianjus ⁹
Prinzessbohnen im Speckmantel | Pastinaken-Kartoffelpüree ⁷
Grilled beef tenderloin 180 g | thyme jus
green beans wrapped in bacon | parsnip and potato purée

oder / or

Gebratene Seezungenfilets ^{1,4,7} | Wirsing à la Crème ⁷ | Pastinaken-Kartoffelpüree ⁷
Pan-fried sole fillets | Savoy cabbage à la crème | Parsnip and potato purée

oder / or

Rote-Bete-Risotto | gegrillter Haloumi ⁷ | frittierter Rucola
Beetroot risotto | grilled haloumi | fried rocket salad

oder / or

Rote-Bete-Risotto | gegrillter veganer Käse | frittierter Rucola
Beetroot risotto | grilled vegan cheese | fried rocket salad

* * *

Belgische Waffel ^{1,3,7} | Kirschkompott | Vanilleeis ^{3,7}
Belgian waffle | cherry compote | vanilla ice-cream

3-Gänge-Menü | 3 course menu

Suppe Hauptgang Dessert	€ 49,00 pro Person
Vorspeise Hauptgang Dessert	€ 55,00 pro Person

4-Gänge-Menü | 4 course menu

Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	€ 69,00 pro Person
---	---------------------------

– Rundum-Sorglos-Getränkpaket

Im Rahmen unseres Frühlingsmenüs servieren wir Ihnen gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l) sowie unseren GATE 47 Signature-Cocktail zur Begrüßung und eine Kaffeespezialität nach dem Dessert.

As part of our spring menu, we are happy to serve three corresponding wines of our sommelier's choice (each poured in 0.1 l)

as well as our GATE 47 signature cocktail as a welcome drink and one coffee speciality.

€ 21,00 pro Person

VORSPEISEN | STARTERS

Avocado-Carpaccio | zwei Garnelen im Tempura-Teig ^{1,2,3} € 16,00

Rucola Salat | Mango-Chili-Dressing ¹⁰

Avocado carpaccio | two shrimp in tempura batter

Rocket salad | Mango chili dressing

Drei gebratene Jakobsmuscheln^{2,9} | Avocado Crème

Salatbouquet | Mango Chili Dressing ¹⁰ | gebackene Brotchips ¹ € 18,50

Three fried scallops | avocado cream

Salad bouquet | mango chili dressing | bread chips

70 g Tatar vom dänischen Weiderind | Tatarsauce ^{2,3,4,6,7,9,10,d} € 16,00

Salatbouquet ¹² | geröstete Brotchips ¹

70 g beef tatar of Danish pasture cattle

Tatare sauce | salad bouquet | toasted bread crisps

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikum-Pesto ^{7,8} | Parmesan ⁷ € 15,50

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

SALATE | SALADS

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

Caesar salad

Vorspeise | Hauptgang

€ 10,00 | € 14,50

Gemischter Salat ^{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

Tagessuppe

Soup of the day

€ 8,50

Tomatensuppe ^{9,12} | frische Kräuter

Tomato soup | fresh herbs

€ 8,50

Karotten-Curry-Kokos-Suppe | Kräuterschaum ⁷

Carrot curry coconut soup | herb foam

€ 9,00

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht

Dish of the day

€ 18,50

VEGETARISCH / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

Rote-Bete-Risotto | gegrillter Haloumi ⁷ | frittierte Rucola

Beetroot risotto | grilled haloumi | fried rocket salad

€ 19,50

Rote-Bete-Risotto | gegrillter veganer Käse | frittierte Rucola

Beetroot risotto | grilled vegan cheese | fried rocket salad

€ 19,50



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
Zwei Seezungenfilets ^{1,2,7} Riesling Sauce ^{4,7,9} <i>Two pan-fried sole fillets Riesling sauce</i>	€ 27,50
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g Pfefferrahmsauce ^{7,9,12} <i>Grilled chicken breast 200 g pepper cream sauce</i>	€ 12,50
Gegrilltes Entrecôte 200 g Thymianjus ¹² <i>Grilled entrecôte 200 g thyme jus</i>	€ 26,00
Gegrilltes Rinderfilet 180 g Thymianjus ¹² <i>Grilled beef tenderloin 180 g thyme jus</i>	€ 31,50
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
Wirsing à la crème ⁷ <i>Savoy cabbage à la crème</i>	€ + 6,00
Prinzessbohnen im Speckmantel <i>Green beans wrapped in bacon</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
Pastinaken-Kartoffelpüree ⁷ <i>parsnip mashed potatoes</i>	€ + 6,00

CHEF'S SPECIAL

Beef Stroganoff ⁷	€ 24,50
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 Mango-Chili-Dressing ¹⁰ <i>Avocado rocket salad pepper tomato cucumber bulgur Walnuts pomegranate seeds mango chili dressing</i>	

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ Parmesan ⁷	€ 15,50
<i>Linguine aglio e olio Parmesan</i>	

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

Burgerbrötchen¹ | frittiertes Rucola | Gemüse-Patty | Tomate
Wasabi-Avocado-Crème⁷

*Burger bun | fried rocket salad | vegetable patty | tomato
Wasabi avocado cream*



€ 14,50

Club Sandwich - Ciabatta¹ | Hähnchenbrust | Speck | Römersalat
Tomate | Ei³ | Mayonnaise^{1,3,10}

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

€ 16,00

Courtyard-Burger

Burgerbrötchen¹ | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce^{10,12}
Speck | Tomate | Romana Salat | Rote Zwiebeln | Käse⁷ | 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*

Beilagensalat¹⁰ | *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

Belgische Waffel^{1,3,7} | Kirschkompott | Vanilleeis^{3,7}

Belgian waffle | cherry compote | Vanilla ice cream

€ 12,50

Mokka-Crème-brûlée^{3,7} | Sorbet

Mocca crème-brûlée | sherbet

€ 13,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse⁷ | Feigensenf¹⁰ | Pumpernickel^{1,6,8,11}

Assorted cheese | fig mustard | pumpernickel

€ 16,50

GETRÄNKE | BEVERAGES

APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€ 15,00
Crémant de Loire Rosé Brut	0,1 l	€ 7,50
Sekt, Chardonnay Brût, Jahrgangssekt	0,1 l	€ 6,50
Sherry (Fino Medium)	5 cl	€ 6,00
Sandemann Portwein Ruby	5 cl	€ 6,00
Martini (Bianco Rosso)	5 cl	€ 6,00

BIERE VOM FASS | DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pilsener Premium ¹	€ 5,20	€ 7,30
Köstritzer Schwarzbier ¹	€ 5,20	€ 7,30
Theodor König Zwickel Kellerbier ¹	€ 5,20	€ 7,30
Benediktiner Hell ¹	€ 5,20	€ 7,30

Flaschenbiere | bottled beer

Benediktiner Hefeweizen ¹	€ 7,30
Benediktiner Dunkel ¹	€ 7,30
Benediktiner Alkoholfrei ¹	€ 7,30
Bitburger Pilsener alkoholfrei ¹	€ 5,20

WEISSWEINE | WHITE WINE

	0,2 l	0,5 l
Riesling Valkenberg Rheinhessen Deutschland	€ 9,50	€ 22,50
Chardonnay D.O.C. Castel Firmian Trentin Italien	€ 10,00	€ 23,50
Grauer Burgunder Ludwigshöhe Pfalz Deutschland	€ 11,50	€ 27,50
Lugana Otella D.O.C. Trebbiano San Benedetto di Lugana Italien	€ 13,00	€ 29,50

ROSÉWEINE | ROSEWINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Rosé XHH Hammes Mosel Deutschland	€ 10,00	€ 23,50

ROTWEINE | RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Cabernet Sauvignon Columbia Crest Washington State U. S. A.	€ 11,00	€ 26,50
Shiraz Benchmark Reserve Grant Burge Australia	€ 11,00	€ 26,50
Merlot Leonhard Pfalz Deutschland	€ 11,50	€ 27,50
Rioja Crianza Bodegas Lachargo Spanien	€ 11,50	€ 27,50
Primitivo Linteo Italien	€ 12,00	€ 28,50

DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
Himbeere (Lantenhammer)	€ 9,00	
Marille (Lantenhammer)	€ 9,00	
Mirabelle (Lantenhammer)	€ 9,00	
Sauerkirsch (Lantenhammer)	€ 9,00	
Williams Birne (Lantenhammer)	€ 9,00	
Nonino Grappa di Chardonnay	€ 7,00	
Nonino Grappa di Moscato	€ 6,50	
Grappa di Poli Elegante	€ 10,00	
Cles de Ducs V.S.O.P.(Armagnac)		€ 11,50
Hennessy V. S. (Cognac)		€ 12,50
Calvados Papidoux Fine		€ 8,50
Ramazzotti		€ 7,00
Sambuca		€ 7,50
Aalborg Jubiläums Akvavit		€ 7,00
Fürst Bismarck Kornbrand		€ 5,50
Helbing Feiner Kümmel		€ 6,50
Linie Aquavit		€ 7,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Magnus Imperial Feinperlig	0,25 l	€ 4,10
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€ 8,50
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 4,10
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 8,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 9,00
Acqua Panna Still	0,75 l	€ 9,00
Pepsi Cola ^h	0,20 l	€ 4,30
Pepsi Zero Zucker ^h	0,20 l	€ 4,30
Seven Up	0,20 l	€ 4,30
Schwip Schwap Orange ^b	0,20 l	€ 4,30
Schwip Schwap Cola & Orange ^{b,h}	0,20 l	€ 4,30
T. H. Bitter Lemon ^d	0,20 l	€ 5,10
T. H. Ginger Ale	0,20 l	€ 5,10
T. H. Tonic ^d	0,20 l	€ 5,10
T. H. Gingerbeer	0,20 l	€ 5,10
Fever Tree Tonic ^d	0,20 l	€ 6,10
Fever Tree Mediterranean Botanic ^d	0,20 l	€ 6,10
Red Bull ^h	0,25 l	€ 7,50

SÄFTE | JUICES

Apfel Orange Maracuja	0,20 l	€ 4,30
Grapefruit Ananas Kirsch Banane	0,40 l	€ 7,50
Cranberry Mango Rhabarber Tomate		
Fruchtschorle	0,20 l	€ 4,30
	0,40 l	€ 7,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Cafe Crème ^h	Tasse	€ 4,20
Espresso ^h	Tasse	€ 4,10
Cappuccino ^h	Tasse	€ 5,10
Doppelter Espresso ^h	Tasse	€ 5,50
Milchkaffee ^h	Tasse	€ 5,50
Latte Macchiato ^h	Glas	€ 5,10
Heiße Schokolade	Tasse	€ 5,50

TEESPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALITIES

Tee, frisch aufgebrüht	Glas	€ 5,00
------------------------	------	--------

Unser Servicepersonal hält unterschiedliche Ronnefeldt 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*