

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)

HIGHLIGHTS IN DEN NÄCHSTEN MONATEN

Upcoming Highlights in the coming months

Bis zum 15. April genießen Sie unser Menü zudem als frisches, leichtes
Frühlingsmenü.

Till the April 15th, you can enjoy our menu as a fresh, light spring menu.

Sonntag, 10. Mai 2026 | Sunday, 10th May 2026

ab 12:00 Uhr

Muttertags-Brunch mit Spargelspezialitäten

Nach einem Begrüßungssekt schlemmen Sie nach Herzenslust vom umfangreichen kalt-warmen Buffet. Freuen Sie sich auf köstliche Frühstücksspezialitäten, Vorspeisen, Variationen vom frischen deutschen Stangenspargel, frühlingshafte Hauptgerichte und süße Leckereien.

Inklusive Bier, Hauswein, Mineralwasser, Säften vom Buffet, verschiedenen Softdrinks sowie Kaffee- und Teespezialitäten.

Als besondere Aufmerksamkeit zum Muttertag möchten wir allen Müttern eine kleine Freude bereiten: Mütter erhalten 50 % Ermäßigung auf den Brunchpreis. Dieses Angebot gilt für eine Mutter pro Tisch in Begleitung von mindestens einer vollzahlenden Person.

Mother's Day Brunch featuring asparagus specialities

After a welcome glass of sparkling wine, you can indulge to your heart's content in an extensive hot and cold buffet. Look forward to delicious breakfast specialties, appetizers, fresh German white asparagus dishes, spring-inspired main courses, and sweet treats.

Included are beer, house wine, mineral water, juices from the buffet, various soft drinks, as well as coffee and tea specialties.

As a special gesture for Mother's Day, we would like to bring a little joy to all mothers: mothers receive a 50% discount on the brunch price. This offer is valid for one mother per table, accompanied by at least one full-paying guest.

€ 55,00 pro Person

Sonntag, 24. Mai 2026 & Montag, 26. Mai 2026

Sunday, 24th May and Monday, 26th May 2026

Langschläfer-Frühstück zu Pfingsten ***Extended breakfast on Pentecost***

Genießen Sie an Pfingsten unser Frühstücksbuffet von 06:30 Uhr bis 13:00 Uhr.
Enjoy during the Pentecost weekend our breakfast buffet from 06:30 until 12:00 PM.

Frühlingsmenü 2026 Spring menu 2026

01.04.2026 bis 15.04.2026

Avocado Carpaccio | zwei Riesengarnelen im Tempura-Teig ^{1,2,3,}
Rucola Salat | Mango-Chili-Dressing ¹⁰
Avocado carpaccio two Black Tiger king prawns 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 Halloumi 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 Frühlingmenüs 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 Riesengarnelen im Tempura-Teig ^{1,2,3} € 16,00
 Rucola Salat | Mango-Chili-Dressing ¹⁰
Avocado carpaccio | two Black Tiger king prawns in tempura batter
Rocket salad | Mango chili dressing

Drei gebratene Jakobsmuscheln^{2,9} | Avocado Crème € 18,50
 Salatbouquet | Mango Chili Dressing ¹⁰ | gebackene Brotchips ¹
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 | roasted bread crisps

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikum-Pesto ^{7,8} | Parmesan ⁷ € 15,50
Beef carpaccio | rocket salad | home-made basil pesto | parmesan cheese

SALATE | SALADS

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

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

wahlweise mit <i>optionally with</i>			
gegrillten Hähnchenbruststreifen <i>grilled chicken breast slices</i>	€ + 5,50		€+ 10,50
gegrillten Garnelen <i>grilled prawns</i>	€ + 7,50		€ + 12,50

SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe € 8,50
Soup of the day

Tomatensuppe ^{9,12} | frische Kräuter € 8,50
Tomato soup | fresh herbs

Karotten-Curry-Kokos-Suppe | Kräuterschaum ⁷ € 9,00
Carrot curry coconut soup | herb foam

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht € 18,50
Dish of the day

VEGETARISCH / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

Rote-Bete-Risotto | gegrillter Halloumi ⁷ | frittiertes Rucola € 19,50
Beetroot risotto | grilled haloumi | fried rocket salad

Rote-Bete-Risotto | gegrillter veganer Käse | frittiertes Rucola € 19,50
Beetroot risotto | grilled vegan cheese | fried rocket salad



FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g Rieslingsauce ^{4,7,9} <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g Riesling sauce</i>	€ 19,50
Zwei Seezungenfilets ^{1,2,7} Rieslingsauce ^{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>	€ 14,00
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>	€ + 10,50
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

€ 17,00

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

€ 18,50

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	€ 5,90	€ 7,50
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 Duca V.S.O.P.(Armagnac)		€ 11,50
Hennessy V. S. (Cognac)		€ 12,50
Calvados Papidoux Fine		€ 8,50
Ramazotti		€ 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
Spring Darjeeling Assam Bari English Breakfast Earl Grey Green Leaf Morgentau Refreshing Mint Fruity Camomile Rooibos Cream Orange Sweet Berries Ayurveda Herbs & Ginger		
Tee	Kännchen	€ 9,00
Spring Darjeeling Morgentau Sweet Berries Ayurveda Herbs & Ginger White Yunann Silver Tips		

Unser Servicepersonal hält unterschiedliche Ronnefeldt Tees 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.

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*