

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

Sonntag, 10. Mai 2026 | Sunday, May 10th 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, 25. Mai 2026

Sunday, May 24th 2026 and Monday, May 25th 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 01:00 PM.

Unser Restaurant HORIZON setzt auch in der Spargelzeit auf Nachhaltigkeit und bezieht traditionell seinen Stangenspargel vom Hof Bolhuis im benachbarten Tangstedt.

Der Spargelhof Bolhuis vor den Toren Hamburgs ist ein Familienbetrieb und wird seit über 25 Jahren in Tangstedt mit viel Nähe zur Natur von der Familie Bolhuis bewirtschaftet.

Die leichten Böden Schleswig-Holsteins bieten sich ideal für den Anbau zarten Spargels an. Mit viel Erfahrung hat Familie Bolhuis die optimalen Flächen gefunden, um täglich frischen Spargel in bester Qualität zu ernten.

Der Tangstedter Spargel überzeugt durch seinen intensiven Geschmack und seine ausgezeichnete Qualität!



SPARGELHOF
Bolhuis



Our restaurant HORIZON also focuses on sustainability during asparagus season and traditionally sources its white asparagus from the Bolhuis farm in nearby Tangstedt. The Bolhuis asparagus farm, located just outside Hamburg, is a family-run business that has been cultivated by the Bolhuis family in Tangstedt for over 25 years, with a strong connection to nature.

The light soils of Schleswig-Holstein are ideal for growing tender asparagus. With extensive experience, the Bolhuis family has identified the optimal fields to harvest fresh, top-quality asparagus every day. Tangstedt asparagus stands out for its intense flavor and exceptional quality!

Spargelmenü Asparagus menu

Salat von weißem Spargel | karamellierter Ziegenkäse ⁷
Fenchel | Orangen-Vinaigrette ¹⁰ | geröstete Pinienkerne ⁸
Salad of white asparagus | caramelized goat cheese
Fennel | orange vinaigrette | toasted pine nuts
* * *

Spargelcremesuppe ² | Spargelspitzen
Cream soup of asparagus | asparagus tips
* * *

Kleine Portion Deutscher Stangenspargel ⁷
Sauce Hollandaise^{3,7} oder zerlassene Butter ⁷
Kleines Wiener Schnitzel ^{1,3,7} | neue Kartoffeln ⁷
Small Portion of asparagus | sauce Hollandaise or melted butter
Small Viennese schnitzel | spring potatoes

Oder | or

Kleine Portion Deutscher Stangenspargel ⁷
Sauce Hollandaise^{3,7} oder zerlassene Butter ⁷
Gebratenes norwegisches Lachsfilet ⁴ | neue Kartoffeln ⁷
Small Portion of asparagus | sauce Hollandaise or melted butter
Fried filet of Norwegian salmon | spring potatoes

* * *

Warmer Apfelstrudel ^{1,3,7} | Vanillesauce ^{1,3,7} | Pistazieneis ^{3,7,8}
Warm apple strudel | vanilla sauce | Pistachio ice-cream

€ 49,00 pro Person 3-Gang-Menü mit Suppe | 3-course-menu with soup
€ 55,00 pro Person 3-Gang-Menü mit Vorspeise | 3-course-menu with starter
€ 62,00 pro Person 4-Gang-Menü | 4-course-menu

Rundum-Sorglos-Paket *Accompanying Beverage Package*

Signature Cocktail „Gate47“
Drei korrespondierende Weine (je 0,1 l)
Mineralwasser und eine Kaffee-Spezialität zum Dessert
Signature Cocktail “Gate 47”
Three corresponding wines (each 0,1 l)
Mineral water and one coffee specialty for dessert

€ 23,00 pro Person | *per person*

VORSPEISEN | STARTERS

Salat von weißem Spargel € 12,50
 Fenchel | Orangen-Vinaigrette ¹⁰ | geröstete Pinienkerne ⁸
Salad of white asparagus
Fennel | orange vinaigrette | toasted pine nuts

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Parmaschinken <i>Parma ham</i>	€ + 7,00
karamellisierte Ziegenkäse ⁷ <i>caramelized goat cheese</i>	€ + 5,00
veganer Fetakäse <i>vegan feta cheese</i>	€ + 5,00

Tatar vom grünen und weißen Spargel € 16,50
 Tomaten | Schalotten | Norwegischer Rauchlachs | Zitronen-Vinaigrette ¹⁰
Tartare of Green and White Asparagus
Tomatoes | Shallots | Norwegian Smoked Salmon | Lemon Vinaigrette

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} <i>Caesar salad</i>	€ 10,00	€ 14,50
Gemischter Salat ^{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>	€ + 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

Spargelcremesuppe ⁷ | Spargelstückchen € 9,50
Asparagus cream soup | pieces of asparagus

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

Tagesgericht € 18,50
Dish of the day

VEGETARISCH / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

Kokos-Gemüse-Curry | Basmati-Reis € 19,50
Coconut Vegetable Curry | flavoured rice

DEUTSCHER SPARGEL | GERMAN ASPARAGUS

Ein Pfund frischer Stangenspargel ⁷
 Sauce Hollandaise ^{3,7} oder zerlassene Butter ^{3,7}
 Neue Kartoffeln ⁷
*One pound of fresh asparagus
 Sauce Hollandaise or melted butter | spring potatoes*

Tagespreis

Kleine Portion frischer Stangenspargel ⁷
 Sauce Hollandaise ^{3,7} oder zerlassene Butter ^{3,7}
 Neue Kartoffeln ⁷
*Small portion of fresh asparagus
 Sauce Hollandaise or melted butter | spring potatoes*

Tagespreis

Dazu empfehlen wir | Additional Recommendation

Holsteiner Katenschinken 80 g <i>Smoked ham "Holstein Style"</i>	€ 13,50
Rinderfilet 120 g <i>Beef tenderloin 120 g</i>	€ 22,50
Kleines Wiener Schnitzel ^{1,3,7} <i>Small Viennese schnitzel</i>	€ 17,50
Norwegisches Lachsfilet ^{1,4,7} 200 g <i>Filet of Norwegian salmon 200 g</i>	€ 19,50
Fünf gebratene Riesengarnelen ² <i>Five fried Tiger king prawns</i>	€ 12,50

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
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g Pfefferrahmsauce ^{7,9,12} <i>Grilled chicken breast 200 g pepper cream sauce</i>	€ 14,00
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>	
Kohlrabi in Rahm ⁷ <i>kohlrabi in cream</i>	€ + 5,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
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
Kartoffelpüree ⁷ <i>mashed potatoes</i>	€ + 6,00

SEASON SPECIAL

Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1,4}
 Speckstreifen | lauwarmer bunter Kartoffelsalat ¹⁰
Plaice "Finkenwerder style" | bacon strips | lukewarm potato salad

Tagespreise / price of the day

CHEF'S SPECIAL

Beef Stroganoff ⁷
 Filetspitzen | Rote Bete | Cornichons | Pilze | Basmati-Reis ⁷
Tips of Beef tenderloin | beetroot | gherkins | mushrooms | flavoured rice

€ 24,50

BOWLS | BOWLS

Bulgur Bowl ^{1,5,6,10}
 Avocado | Rucola | Paprika | Tomate | Gurken | Bulgur
 Walnüsse ⁸ | Granatapfelkerne | Orangenvinaigrette ¹⁰
*Avocado | rocket salad | pepper | tomato | cucumber | bulgur
 Walnuts | pomegranate seeds | orange vinaigrette*

€ 19,00

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 | Ei ³ | Mayonnaise^{1,3,10}
*Ciabatta | chicken breast | bacon | Romaine lettuce | egg
 Tomato | mayonnaise*

€ 17,00

Courtyard-Burger
 Brioche¹ | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce ^{10,12}
 Speck | Tomate | Romanasalat | Rote Zwiebeln | Käse ⁷ | Gewürzgurke ^{a,d}
*Brioche bun | dry aged beef burger patty | GATE 47 barbecue sauce | bacon
 Tomato | Romaine lettuce | red onions | cheese | gherkin*

€ 18,50

wahlweise mit | optionally with
 Beilagensalat ¹⁰ | side salad
 Pommes frites | French fries

€ + 5,00

€ + 5,50

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ | Parmesan ⁷
Linguine aglio e olio | Parmesan

€ 15,50

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen | *grilled chicken breast slices*

€ +10,50

gegrillten Rinderfiletstreifen | *grilled beef tenderloin slices*

€ +12,50

fünf gebratenen Garnelen ² | *five fried tiger king prawns*

€ +12,50

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze ^c | Vanillesauce ^{3,7}
Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce

€ 9,00

Warmer Apfelstrudel ^{1,3,7} | Vanillesauce ^{1,3,7} | Pistazieneis ^{3,7,8}
Warm apple strudel | vanilla sauce | Pistachio ice-cream

€ 11,50

Mango-Crème-brûlée ^{3,7} | Sorbet
Mango crème-brûlée | sherbet

€ 13,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei 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	€ 15,00
Crémant de Loire Rosé Brut	0,1 l	€ 7,50
Schlumberger Sparkling Brut	0,1 l	€ 9,50
Schlumberger Rosé Brut Spring Edition	0,1 l	€ 9,50
Hausmarke Jahrgangssekt, Chardonnay Brüt	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 Duacs 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		

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



"Tee trinken heißt, den Lärm der Welt zu vergessen"

*"Drinking tea means
forgetting the noise of the world"*
(Tien Yi Heng - 16. Jahrhundert / 16th century)

**Gönnen Sie sich einen Moment der Ruhe
und genießen Sie eine erlesene Auswahl an
loosen Premium-Tees von Ronnefeldt.
Unsere hochwertigen Tees werden frisch aufgegossen
und entfalten so ihr volles Aroma.**

*Treat yourself to a moment of peace and enjoy a fine selection
of premium loose-leaf teas from Ronnefeldt.
Our high-quality teas are freshly brewed to bring out their full aroma.*



**Ob belebend, fruchtig oder wohltuend - unser Service berät Sie gerne
und empfiehlt Ihnen Ihren persönlichen Favoriten.**

*Whether invigorating, fruity, or soothing—our staff will be happy to advise you and
recommend your personal favorite.*

**Unsere Empfehlung / Our recommendations:
Spring Darjeeling | Morgentau | Sweet Berries
Ayurveda Herbs & Ginger | White Yunnan Silver Tips**

Teekännchen € 9,00

Teapot € 9.00

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*