

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 aus verschiedenen Komponenten 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)
(Kitchen open until 9:45 pm | Bar menu dishes until 10:15 pm)**

HIGHLIGHTS IN DEN NÄCHSTEN MONATEN *Highlights in the coming months*

Ab dem 13. Juni bis zum 31. August 2026
nehmen wir traditionell wieder am „Hamburger Schlemmer-Sommer“ teil.

Starting June 13th, till August 31st, 2026
We are once again participating in the “Hamburgian Culinary-Summer Special”.

Wir servieren ein 3-Gänge-Menü | We serve a 3-course menu

ab € 89,00
für 2 Personen | for two persons



Am 5. November 2026 ist es soweit:
Unser Hotel ist erstmals Teil der“ Komischen Nacht“ in Norderstedt
– einem der erfolgreichsten Live-Comedy-Formate Deutschlands –
Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend in unseren Festsälen mit mehreren Comedians, die nacheinander bei uns auftreten.
Das Besondere: Sie bleiben entspannt an Ihrem Platz, während die Künstler zwischen den Locations wechseln und für abwechslungsreiche Unterhaltung sorgen. Erleben Sie einen kurzweiligen Comedy-Marathon mit bester Stimmung, kulinarischem Angebot und vielen Lachmomenten.

November 5, 2026 is the big day:
For the first time, our hotel will be part of the Komische Nacht Norderstedt
—one of Germany’s most successful live comedy events - .
Look forward to an entertaining evening in our banquet halls
featuring several comedians performing one after another.
What makes this special: You can relax in your seat while the performers move
between venues, ensuring a variety of entertainment.
Experience an entertaining comedy marathon with a great atmosphere,
culinary offerings, and plenty of laughs.

Scannen Sie den QR-Code zur Reservierung
Scan the QR-Code for your reservation



Schlemmer-Sommer-Menü

Culinary Summer Special

(vom 13.06. bis 31.08.2026)

**Rote-Bete-Hummus | knusprige Soja-Chaaps⁶
Sommersalate | Chili-Öl**

Red beet hummus | crispy soy nuggets | summer salads | chili oil

* * *

**Sellerie-Schaumsüppchen^{7,9} | karamellisierte Apfel
Black Tiger Garnele²**

Celery foam soup | caramelized apple | black tiger prawn

* * *

**Gebratenes Zanderfilet⁴ | Orangen-Buttersauce^{7,10}
grüner Spargel | Kartoffel-Pavé^{3,7}**

*Fried pike perch fillet | orange butter sauce
Green asparagus | potato pavé*

Oder | or

Gegrilltes Rumpsteak unter der Kräuterkruste^{1,7}

Rotwein-Balsamico-Jus⁹ | junge Möhren⁷ | Kartoffel-Pavé^{3,7}

Grilled rump steak with herb crust | red wine balsamic jus | baby carrots | potato pavé

* * *

**Ananas-Carpaccio | Holunderblütensirup
karamellierte Banane | Limetten-Minz-Sorbet**

Pineapple carpaccio | elderflower syrup | caramelized banana | Lime-mint sherbet

Für 2 Personen | for 2 persons

3-Gang Menü mit Suppe 3 courses with soup	€ 89,00
3-Gang Menü mit Vorspeise 3 courses with starter	€ 97,00
4-Gang Menü 4 course menu	€ 109,00

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

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>Tatara sauce salad bouquet toasted bread crisps</i>	€ 16,00
Rindercarpaccio Rauke Basilikumpesto ^{7,8} Parmesan ⁷ <i>Beef carpaccio rocket salad homemade basil pesto parmesan cheese</i>	€ 15,50
Rote-Bete-Hummus knusprige Soja-Chaaps ⁶ Sommersalate Chili-Öl <i>Red beet hummus crispy soy nuggets summer salads chili oil</i>	€ 13,50



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 <i>Soup of the day</i>	€ 8,50
Tomatensuppe ^{9,12} frische Kräuter <i>Tomato soup fresh herbs</i>	€ 8,50
Sellerie-Schaumsüppchen ^{7,9} karamellisierter Apfel Black Tiger Garnele ² <i>Celery foam soup caramelized apple black tiger prawn</i>	€ 10,50

TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

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

VEGETARISCH / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

Soja-Chaaps-Curry Basmati-Reis <i>Soy chaaps curry flavoured rice</i>	€ 19,50
--	---------

CHEF'S SPECIAL

Beef Stroganoff ⁷ Filetspitzen Rote Bete Cornichons Pilze Basmati-Reis ⁷ <i>Beef tenderloin tips beetroot gherkins mushrooms flavoured rice</i>	€ 24,50
---	---------

BOWLS | BOWLS

Wildreis Bowl ^{1,5,6,10}	€ 19,00
Avocado Rucola Paprika Tomate Gurke Bulgur Walnüsse ⁸ Granatapfelkerne Chili-Öl <i>Wild rice avocado rocket salad pepper tomato cucumber bulgur Walnuts pomegranate seeds chili oil</i>	

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g Orangen-Butter-Sauce ^{7,10} <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g orange butter sauce</i>	€ 19,50
Gebratenes Zanderfilet Orangen-Butter-Sauce ^{7,10} <i>Fried pike perch fillet orange butter sauce</i>	€ 18,50
Gegrillte Hähnchenbrust 200 g Pfefferrahmsauce ^{7,9,12} <i>Grilled chicken breast 200 g pepper cream sauce</i>	€ 14,00
Rumpsteak mit Kräuterkruste ^{1,7} 200 g Rotwein-Balsamico-Jus ⁹ <i>Rump steak with herb crust red wine balsamic jus</i>	€ 25,50
Gegrilltes Rinderfilet 180 g Rotwein-Balsamico-Jus ⁹ <i>Grilled beef tenderloin 180 g red wine balsamic jus</i>	€ 31,50
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} Preiselbeeren <i>Viennese schnitzel lingonberries</i>	€ 26,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Jungen Möhren ⁷ <i>baby carrots</i>	€ + 6,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Venezianischem Spinat ⁸ <i>Venetian spinach</i>	€ + 6,50
Kartoffel-Pavé ^{3,7} <i>potato pavé</i>	€ + 6,00
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

PASTA | PASTA

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

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

Burgerbrötchen ¹ | frittiertes Rucola | Gemüse-Patty | Tomate
Wasabi-Avocado-Creme⁷

*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 | Römersalat | 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*

€ + 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

Ananas-Carpaccio | Holunderblütensirup

karamellisierte Banane | Limetten-Minz-Sorbet

Pineapple carpaccio | elderflower syrup | caramelized banana | lime-mint sherbet

€ 13,50

Orangen-Crème-brûlée ^{3,7} | Sorbet

Orange crème brûlée | sherbet

€ 13,50

Frische Erdbeeren | Grand Marnier | Bourbon-Vanilleeis ^{3,7}

Fresh strawberries | Grand Marnier | Bourbon vanilla ice-cream

€ 11,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ | Feigensenf ¹⁰ | Pumpnickel ^{1,6,8,11}

Assorted cheese | fig mustard | pumpnickel

€ 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 Rosé brüt Spring Edition	0,1 l	€ 9,50
Schlumberger Sparkling brüt Méthode Traditionelle	0,1 l	€ 9,50
Sekt, Chardonnay Brüt, 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 | ROSÉ WINE

	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	
Alte Moorbirne (Scheibel)	€ 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
Coca Cola ^h	0,20 l	€ 4,30
Coca Cola Light ^h	0,20 l	€ 4,30
Coca Cola Zero Sugar ^h	0,20 l	€ 4,30
Sprite	0,20 l	€ 4,30
Fanta ^b	0,20 l	€ 4,30
Mezzo Mix ^{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. Ginger Beer	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

Café 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 offers a selection of Ronnefeldt teas and will be happy to make recommendations.



Restaurant HORIZON

"Tee trinken, heißt den Lärm der Welt 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 losen Premium-Tees vom Teehaus 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 tea house. 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

Oder | or

Klassisches High Tea-Arrangement | Classic High Tea-Arrangement

**mit einer Etagère mit Petits Fours ^{1,3,7}, Gebäck ^{1,3,7}
hausgemachtem Kuchen und Muffins ^{1,3,7}
Avocado - und Lachs Sandwichecken ^{1,3,4,7,10}**

Featuring a tiered stand with petits fours, pastries, homemade cake, and muffins, as well as avocado and salmon sandwich triangles.

€ 25,00 pro Person | per person

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 | *sweeteners*
- 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*