

# 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 13<sup>th</sup>, till August 31<sup>st</sup>, 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-Chaaps<sup>6</sup>**  
**Sommersalate | Chili-Öl**

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

\* \* \*

**Sellerie-Schaumsüppchen<sup>7,9</sup> | karamellisierte Apfel**  
**Black Tiger Garnele<sup>2</sup>**

*Celery foam soup | caramelized apple | black tiger prawn*

\* \* \*

**Gebratenes Zanderfilet<sup>4</sup> | Orangen-Buttersauce<sup>7,10</sup>**  
**grüner Spargel | Kartoffel-Pavé<sup>3,7</sup>**

*Fried pike perch fillet | orange butter sauce*

*Green asparagus | potato pavé*

**Oder | or**

**Gegrilltes Rumpsteak unter der Kräuterkruste<sup>1,7</sup>**

**Rotwein-Balsamico-Jus<sup>9</sup> | junge Möhren<sup>7</sup> | Kartoffel-Pavé<sup>3,7</sup>**

*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 <sup>2,3,4,6,7,9,10,d</sup><br>Salatbouquet <sup>12</sup>   geröstete Brotchips <sup>1</sup><br><i>70 g beef tatar of Danish pasture cattle</i><br><i>Tatare sauce   salad bouquet   toasted bread crisps</i> | € 16,00                                                                                     |
| Rindercarpaccio   Rauke   Basilikumpesto <sup>7,8</sup>   Parmesan <sup>7</sup><br><i>Beef carpaccio   rocket salad   homemade basil pesto   parmesan cheese</i>                                                                                              | € 15,50                                                                                     |
| Rote-Bete-Hummus   knusprige Soja-Chaaps <sup>6</sup><br>Sommersalate   Chili-Öl<br><i>Red beet hummus   crispy soy nuggets   summer salads   chili oil</i>                                                                                                   |  € 13,50 |

## SALATE | SALADS

|                                                               | Vorspeise | Hauptgang |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Caesar Salat <sup>1,3,4,7,10,12</sup><br><i>Caesar salad</i>  | € 10,00   | € 14,50   |
| Gemischter Salat <sup>3,4,7,10,12</sup><br><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<br><i>Soup of the day</i>                                                                                                                                   | € 8,50  |
| Tomatensuppe <sup>9,12</sup>   frische Kräuter<br><i>Tomato soup   fresh herbs</i>                                                                                     | € 8,50  |
| Sellerie-Schaumsüppchen <sup>7,9</sup>   karamellisierter Apfel<br>Black Tiger Garnele <sup>2</sup><br><i>Celery foam soup   caramelized apple   black tiger prawn</i> | € 10,50 |
| Pfifferling-Cremesuppe <sup>9,10</sup>   frische Kräuter   Schmand <sup>7</sup><br><i>Cream soup of chanterelles   fresh herbs   sour cream</i>                        | € 10,50 |

## TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

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

## VEGETARISCH / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

|                                                                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Soja-Chaaps-Curry   Basmati-Reis<br><i>Soy chaaps curry   flavoured rice</i>                                                                                                          | € 19,50 |
| Linguine <sup>1</sup>   gebratene Pfifferlinge <sup>7,9</sup>   Kirschtomaten   Zwiebeln   Kräuter<br><i>Linguine   sautéed chanterelles   cherry tomatoes   onions   fresh herbs</i> | € 23,50 |

## CHEF'S SPECIAL

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

## BOWLS | BOWLS

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

## FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g   Orangen-Butter-Sauce <sup>7,10</sup>        | € 19,50 |
| <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g   orange butter sauce</i>             |         |
| Gebratenes Zanderfilet   Orangen-Butter-Sauce <sup>7,10</sup>                         | € 18,50 |
| <i>Fried pike perch fillet   orange butter sauce</i>                                  |         |
| Gegrillte Hähnchenbrust 200 g   Pfefferrahmsauce <sup>7,9,12</sup>                    | € 14,00 |
| <i>Grilled chicken breast 200 g   pepper cream sauce</i>                              |         |
| Rumpsteak mit Kräuterkruste <sup>1,7</sup> 200 g   Rotwein-Balsamico-Jus <sup>9</sup> | € 25,50 |
| <i>Rump steak with herb crust   red wine balsamic jus</i>                             |         |
| Gegrilltes Rinderfilet   Rotwein-Balsamico-Jus <sup>9</sup>                           |         |
| 180 g                                                                                 | € 31,50 |
| 250 g                                                                                 | € 41,00 |
| <i>Grilled beef tenderloin   red wine balsamic jus</i>                                |         |
| Wiener Schnitzel <sup>1,3,7</sup>   Preiselbeeren                                     | € 26,50 |
| <i>Viennese schnitzel   lingonberries</i>                                             |         |

|                                                                                           |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| wahlweise mit   <i>optionally with</i>                                                    |          |
| Jungen Möhren <sup>7</sup>   <i>baby carrots</i>                                          | € + 6,50 |
| Grillgemüse   <i>grilled vegetables</i>                                                   | € + 6,00 |
| Venezianischem Spinat <sup>8</sup>   <i>Venetian spinach</i>                              | € + 6,50 |
| Gebratene Pfifferlinge und Zwiebeln <sup>7</sup>   <i>sautéed chanterelles and onions</i> | € + 8,50 |
| Kartoffel-Pavé <sup>3,7</sup>   <i>potato pavé</i>                                        | € + 6,00 |
| Pommes frites   <i>French fries</i>                                                       | € + 5,50 |
| Basmati-Reis <sup>7</sup>   <i>flavoured rice</i>                                         | € + 5,50 |
| Kartoffelpüree <sup>7</sup>   <i>mashed potatoes</i>                                      | € + 6,00 |

## PASTA | PASTA

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Linguine aglio e olio <sup>1</sup>   Parmesan <sup>7</sup> | € 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 <sup>2</sup>   <i>five fried tiger king prawns</i> | € + 12,50 |

## SNACKS | SNACKS

Veggie-Burger

Burgerbrötchen <sup>1</sup> | frittierte Rucola | Gemüse-Patty | Tomate

Wasabi-Avocado-Creme<sup>7</sup>

*Burger bun | fried rocket salad | vegetable patty | tomato*

*Wasabi avocado cream*



€ 14,50

Club Sandwich - Ciabatta<sup>1</sup> | Hähnchenbrust | Speck | Römersalat

Tomate | Ei <sup>3</sup> | Mayonnaise<sup>1,3,10</sup>

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

*Tomato | mayonnaise*

€ 17,00

Courtyard-Burger

Brioche<sup>1</sup> | Dry Aged Burger | GATE 47 Barbecue-Sauce <sup>10,12</sup>

Speck | Tomate | Römersalat | rote Zwiebeln | Käse <sup>7</sup> | Gewürzgurke <sup>a,d</sup>

*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 <sup>10</sup> | *side salad*

€ + 5,00

Pommes frites | *French fries*

€ + 5,50

## DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze <sup>c</sup> | Vanillesauce <sup>3,7</sup>

*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 <sup>3,7</sup> | Sorbet

*Orange crème brûlée | sherbet*

€ 13,50

Frische Erdbeeren | Grand Marnier | Bourbon-Vanilleeis <sup>3,7</sup>

*Fresh strawberries | Grand Marnier | Bourbon vanilla ice-cream*

€ 11,50

## KÄSE | CHEESE

Vierlei Käse <sup>7</sup> | Feigensenf <sup>10</sup> | Pumpernickel <sup>1,6,8,11</sup>

*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 Rosé brut Spring Edition             | 0,1 l | € 9,50  |
| Schlumberger Sparkling brut Méthode Traditionelle | 0,1 l | € 9,50  |
| Sekt, Chardonnay Brut, 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**

|                                               | <b>0,3 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|-----------------------------------------------|--------------|--------------|
| Bitburger Pilsener Premium <sup>1</sup>       | € 5,20       | € 7,30       |
| Köstritzer Schwarzbier <sup>1</sup>           | € 5,20       | € 7,30       |
| Theodor König Zwickel Kellerbier <sup>1</sup> | € 5,90       | € 7,50       |
| Benediktiner Hell <sup>1</sup>                | € 5,20       | € 7,30       |

### **Flaschenbiere | bottled beer**

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Benediktiner Hefeweizen <sup>1</sup>        | € 7,30 |
| Benediktiner Dunkel <sup>1</sup>            | € 7,30 |
| Benediktiner Alkoholfrei <sup>1</sup>       | € 7,30 |
| Bitburger Pilsener alkoholfrei <sup>1</sup> | € 5,20 |

### **WEISSWEINE | WHITE WINE**

|                                                                      | <b>0,2 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 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**

|                                                | <b>0,2 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Merlot Rosé XHH   Hammes   Mosel   Deutschland | € 10,00      | € 23,50      |

### **ROTWEINE | RED WINE**

|                                                                   | <b>0,2 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 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 Tarón   Spanien                           | € 11,50      | € 27,50      |
| Primitivo   Linteo   Italien                                      | € 12,00      | € 28,50      |

### **DIGESTIFS**

|                                  | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| 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      |
| 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 |
| Coca Cola <sup>h</sup>                        | 0,20 l | € 4,30 |
| Coca Cola Light <sup>h</sup>                  | 0,20 l | € 4,30 |
| Coca Cola Zero Sugar <sup>h</sup>             | 0,20 l | € 4,30 |
| Sprite                                        | 0,20 l | € 4,30 |
| Fanta <sup>b</sup>                            | 0,20 l | € 4,30 |
| Mezzo Mix <sup>b,h</sup>                      | 0,20 l | € 4,30 |
| T. H. Bitter Lemon <sup>d</sup>               | 0,20 l | € 5,10 |
| T. H. Ginger Ale                              | 0,20 l | € 5,10 |
| T. H. Tonic <sup>d</sup>                      | 0,20 l | € 5,10 |
| T. H. Ginger Beer                             | 0,20 l | € 5,10 |
| Fever-Tree Tonic <sup>d</sup>                 | 0,20 l | € 6,10 |
| Fever-Tree Mediterranean Botanic <sup>d</sup> | 0,20 l | € 6,10 |
| Red Bull <sup>h</sup>                         | 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 <sup>h</sup>         | Tasse | € 4,20 |
| Espresso <sup>h</sup>           | Tasse | € 4,10 |
| Cappuccino <sup>h</sup>         | Tasse | € 5,10 |
| Doppelter Espresso <sup>h</sup> | Tasse | € 5,50 |
| Milchkaffee <sup>h</sup>        | Tasse | € 5,50 |
| Latte Macchiato <sup>h</sup>    | 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<br>Morgentau   Refreshing Mint   Fruity Camomile   Rooibos Cream Orange<br>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 <sup>1,3,7</sup>, Gebäck <sup>1,3,7</sup>**  
**hausgemachtem Kuchen und Muffins <sup>1,3,7</sup>**  
**Avocado - und Lachs Sandwichecken <sup>1,3,4,7,10</sup>**

*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*