

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



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



Ab 11. November (Martinstag) | Starting November 11th (St. Martin's Day)

stehen wieder geflügelte Leckerbissen rund um Gans & Ente auf der Speisekarte und wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder an der traditionellen Aktion

„Hamburg Ganz(S) Weihnachtlich“ teilzunehmen.

The menu features delicious goose and duck dishes, and we are delighted to be taking part this year again in the traditional “Hamburgian Ganz(S) Christmas” campaign.

Menü des Monats

Menu of the month

(vom 01.09. bis 30.09.2026)

Würzige Dal-Suppe

Spicy lentil soup

* * *

Chicken Tandoori ^{1,5,7,8} | Reis ⁷

Hähnchen in würziger Joghurt-Sauce

Naan | Imli (Tamarinde) & Koriander-Minz-Chutney

Chicken in spicy yoghurt sauce | rice

Naan | Imli (tamarind) & cilantro-mint chutney

oder

Saag Gosht ^{1,7,10} | Reis ⁷ | Papadam

Geschmortes Lammfleisch mit Spinat

Braised lamb with spinach | rice | papadam

oder

Nariyal-Jhinga-Curry ^{1,2,4} | Reis ⁷ | Papadam

Garnelen in würziger Kokosmilch-Sauce

Prawns in spicy coconut milk sauce | rice | papadam

* * *

Mango Maharani ^{7,8}

Vanilleeis | Mangopüree | Pistazien | Rosenblätter | Granatapfelkerne

Vanilla ice-cream | mango puree | pistachios | dried rose petals | pomegranate seeds

€ 41,00 pro Person

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

Hausgemachte Kartoffel-Röstis Norwegischer Rauchlachs ⁴ Sauerrahm ⁷ Salat <i>Homemade potato rösti Norwegian smoked salmon Sour cream Salad</i>	€ 15,00
Rindercarpaccio Rauke Basilikumpesto ^{7,8} Parmesan ⁷ <i>Beef carpaccio rocket salad homemade basil pesto parmesan cheese</i>	€ 15,50
Aloo-Avocado-Masala-Chaat auf Papadam Imli Chutney Namkeen (frittierte Nudeln aus Hülsenfrüchten ⁸) Granatapfelkerne <i>Potato-Avocado Masala Chaat on Papadam Tamarind Chutney Deep-fried legumes noodles pomegranate seeds</i>	€ 15,50



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
Würzige Dal-Suppe Papadam Mixed Pickles ¹⁰ <i>Spicy Dal soup papadam mixed pickles</i>	€ 10,50



TAGESGERICHT | DAILY SPECIAL

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

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} 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>	€ 19,00
---	---------

INDISCH | INDIAN FOOD

Chicken Tandoori ^{1,5,7,8} Reis ⁷ <i>Hähnchen in würziger Joghurt-Sauce</i> Naan Imli (Tamarinde) & Koriander-Minz-Chutney <i>Chicken in spicy yoghurt sauce rice</i> <i>Naan Imli (tamarind) & cilantro-mint chutney</i>	€ 21,50
Saag Gosht ^{1,7,10} Reis ⁷ <i>Geschmortes Lammfleisch mit Spinat</i> <i>Braised lamb with spinach rice</i>	€ 24,50
Nariyal-Jhinga-Curry ^{1,2,4} Reis ⁷ <i>Garnelen in würziger Kokosmilch-Sauce</i> <i>Prawns in spicy coconut milk sauce rice</i>	€ 24,50
Aloo-Gobi-Masala Reis ⁷ <i>Würziges Kartoffel-Blumenkohl-Curry</i> <i>Potato-cauliflower-curry rice</i>	€ 19,50

Alle indischen Gerichte werden mit Papadam und Mixed Pickles ¹⁰ serviert.
All Indian dishes will be served with papadam and mixed pickles.

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g Orangen-Butter-Sauce ^{4,7,10} <i>Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g orange butter sauce</i>	€ 19,50
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 Rotwein-Balsamico-Jus ⁹ 180 g 250 g <i>Grilled beef tenderloin red wine balsamic jus</i>	€ 31,50 € 41,00
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} Preiselbeeren <i>Viennese schnitzel lingonberries</i>	€ 26,50

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Gemüsebouquet ⁷ <i>selection of vegetables</i>	€ + 6,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Venezianischem Spinat ⁸ <i>Venetian spinach</i>	€ + 6,50
Röstkartoffeln <i>roasted potatoes</i>	€ + 5,50
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 € 15,50
Linguine aglio e olio | Parmesan

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 € 14,50
 Burgerbrötchen ¹ | frittierte Rucola | Soja-Kidney-Bohnen-Patty
 Tomate | Wasabi-Avocado-Crème ⁷
Burger bun | fried rocket salad | soy and kidney bean patty
tomato | Wasabi avocado cream

Club Sandwich - Ciabatta ¹ | Hähnchenbrust | Speck | Römersalat € 17,00
 Tomate | Ei ³ | Mayonnaise ^{1,3,10}
Ciabatta | chicken breast | bacon | Romaine lettuce | egg
Tomato | mayonnaise

Courtyard-Burger € 18,50
 Brioche ¹ | 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

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Beilagensalat ¹⁰ <i>side salad</i>	€ + 5,00
Pommes frites <i>French fries</i>	€ + 5,50

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze ^c | Vanillesauce ^{3,7} € 9,00
Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce

Orangen-Crème-brûlée ^{3,7} | Sorbet € 13,50
Orange crème brûlée | sherbet

Mango Maharani ^{7,8} € 11,50
 Vanilleeis | Mangopüree | Pistazien | Rosenblätter | Granatapfelkerne
Vanilla ice-cream | mango puree | pistachios | dried rose petals | pomegranate seeds

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ | Feigensenf ¹⁰ | Pumpernickel ^{1,6,8,11} € 16,50
Assorted cheese | fig mustard | pumpernickel

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 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 | 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 Tarón 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 Duks 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 ^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

KAFFEEESPEZIALITÄTEN | 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*