

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)

"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

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 “Comedian Night 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 Goose Christmas” - campaign.

Grünkohl Satt – Norddeutsch Deftig –
All-You-Can-Eat Curly Kale – Hearty Northern German Style -

Genießen Sie unser All-you-can -eat-Grünkohlbuffet an folgenden festen Terminen:

19. November, 12. Dezember 2026 und 21. Januar 2027

Grünkohl nach norddeutscher und westfälischer Art dazu Kasseler, Mettenden, Schweinebacke, zweierlei Senf, Salzkartoffeln und gebratene karamellisierte Kartoffeln

Enjoy our all-you-can-eat curly kale buffet on the following dates:

November 19th, December 12th, 2026 and January 21st, 2027

Curly Kale prepared in North German and Westphalian style served with smoked pork loin, Mettenden, pork jowl two kinds of mustard: boiled potatoes and fried, caramelized potatoes

€ 29,50 pro Person | per person

Zum Abschluss: ein Korn oder Aquavit inklusive

To finish off: a shot of schnapps or aquavit included

Menü des Monats

Menu of the month

(vom 01.10. bis 31.10.2026)

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis ⁷ | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskern-Öl
Cream of Hokkaido pumpkin soup | Pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil

* * *

Gegrillter Hirschrücken | Preiselbeerjus ^{9,12} | Romanesco ⁷
 Steinpilzkartoffelgratin ^{1,3,7}
*Grilled venison loin | Cranberry jus | Romanesco
 cep potato gratin*

Oder / or

Salimbocca vom Seeteufel ⁴ | Weißwein - Buttersauce ^{7,12}
 Apfel-Spitzkohl in Rahm ⁷ | Sellerie-Kartoffelpüree ⁷
*Salimbocca of monkfish | White wine butter sauce
 Apple and pointed cabbage in cream | celery mashed potatoes*

Oder / or

Gnocchi-Kürbis-Pfanne ^{1,3,7} | Zitronenbutter-Sauce ⁷ | frittierte Salbeiblätter
Pan-seared gnocchi and pumpkin | Lemon butter sauce | Fried sage leaves

* * *

Zwetschgen-Crumble ^{1,3,7} | Bourbon- Vanilleeis ^{3,7} | Honig | Zimt
Plum Crumble | Bourbon vanilla ice cream | Honey | Cinnamon

Menü mit Hirsch oder Fisch

Menu with venison or fish

€ 52,00 pro Person

Menü mit Gnocchi-Pfanne

Menu with pan-seared gnocchi

€ 41,00 pro Person

Rundum-Sorglos-Paket | Accompanying Beverage Package

Im Rahmen unseres Oktober-Menüs servieren wir Ihnen gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l) sowie unseren **Pinktober Signature Cocktail zur Begrüßung** und eine Kaffeespezialität nach dem Dessert.
*As part of our October menu, we are happy to serve three corresponding wines of our sommelier's choice (each poured in 0.1 l) as well as our **Pinktober signature cocktail** as a welcome drink and one coffee speciality.*

€ 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
Ofengegarte Hokkaido-Kürbisspalten Thymian Honig Sesam ¹¹ Ziegenkäse-Crunch ⁷ Orangen-Chilli-Chutney Salat <i>Oven-roasted Hokkaido pumpkin wedges thyme honey sesame Goat cheese crunch orange-chili chutney salad</i>	€ 15,50
Überbackene Avocado - gefüllt mit zwei Jakobsmuscheln ^{14, c, m} Orangen-Chilli-Chutney Salat <i>Baked avocado stuffed with two scallops orange-chili chutney salad</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 | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen <i>grilled chicken breast slices</i>	€ + 5,50	€ + 10,50
gegrillten Black Tiger Garnelen ^{2,c,e} <i>grilled Black Tiger king 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
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis Kürbiskerne Steirisches Kürbiskern-Öl <i>Cream of Hokkaido pumpkin soup pumpkin seeds Styrian pumpkin seed oil</i>	€ 9,00
mit zwei Black Tiger Garnelen ^{2,c,e} am Spieß <i>with two Black Tiger king prawns on a skewer</i>	€ 14,00

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
---	---------

AKTION "PINKTOBER"

Im Rahmen des internationalen **Pinktober** unterstützen wir den Kampf gegen Brustkrebs. Für jedes Pinktober-Gericht und jeden Pinktober-Cocktail spenden wir € 1,00 – zusätzlich finden Sie eine Spendenbox an unserer Rezeption oder spenden Sie direkt über den QR-Code.



*As part of the international **Pinktober** campaign, we are supporting the fight against breast cancer. We will donate € 1,00 for every Pinktober dish and every Pinktober cocktail sold – and you will also find a cash donation box at our reception desk or use the QR-Code.*

Schlutzkrapfen mit Kürbisfüllung ^{1,3,7} | Rote-Bete-Würfel € 19,50
 Kräuter-Sahne Sauce ⁷ | Grana Padano Splitter ⁷ | Rote Bete-Chips
*Tyrolean Noodles with pumpkin filling | diced beetroot
 Herb cream sauce | Grana Padano shards | beetroot chips*

Pinke Tagliatelle ^{1,3,7} | hausgemachtes Pink-Pesto ⁸ € 29,00
 Fünf gebratene Black Tiger Garnelen ^{2,c,e} | Grana Padano Splitter ⁷
 Rote Bete-Chips
*Pink Tagliatelle | homemade pink pesto | five fried Black Tiger king prawns
 Grana Padano shards | beetroot chips*

FISCH & FLEISCH | FISH & MEAT

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g ⁴ | Weißwein-Buttersauce ^{7,12} € 19,50
Oven grilled rosemary and honey salmon 200 g | white wine butter sauce

Saltimbocca vom Seeteufel ⁴ | Weißwein-Buttersauce ^{7,12} € 21,00
Saltimbocca of monkfish | white wine butter sauce

Gegrillte Hähnchenbrust 200 g | Pfefferrahmsauce ^{7,9,12} € 14,00
Grilled chicken breast 200 g | pepper cream sauce

Gegrilltes Rinderfilet | Rotwein-Balsamico-Jus ^{9,12}
 180 g € 31,50
 250 g € 41,00
Grilled beef tenderloin | red wine balsamic jus

Gegrillter Hirschrücken | Preiselbeer-Jus ¹² € 26,50
Grilled venison loin | cranberry jus

Gulasch vom Wildschwein und Rothirsch ⁹ | Rotweinbirne ¹² | Preiselbeeren € 21,00
Wild boar and venison goulash | red wine-poached pear | cranberries

Wiener Schnitzel ^{1,3,7} | Preiselbeeren € 26,50
Viennese schnitzel | lingonberries

wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Romanesco ⁷ <i>Romanesco</i>	€ + 5,50
Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	€ + 6,00
Apfel-Spitzkohl in Rahm ⁷ <i>apple and pointed cabbage in cream</i>	€ + 5,50
Röstkartoffeln <i>roasted potatoes</i>	€ + 5,50
Pommes frites <i>French fries</i>	€ + 5,50
Haselnuss-Spätzle ^{1,3,7} <i>hazelnut spaetzle</i>	€ + 5,50
Sellerie-Kartoffelpüree ⁷ <i>celery mashed potatoes</i>	€ + 6,50
Steinpilzkartoffelgratin ^{1,3,7} <i>cep potato gratin</i>	€ + 7,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Kürbis Quiche ^{1,3,7} | Orangen-Chilli-Chutney | Gemischter Salat € 21,50
Pumpkin quiche | orange-chili chutney | assorted salads

Gnocchi-Kürbis-Pfanne ^{1,3,7} | Zitronenbutter-Sauce ⁷ | frittierte Salbeiblätter € 21,50
Pan-seared gnocchi and pumpkin | lemon butter sauce | fried sage leaves

BOWLS | BOWLS

Wildreis Bowl ^{8,10} € 19,00
 Hokkaido-Kürbis | Rucola | Paprika | Tomate | Gurke | Bulgur 
 Walnüsse ⁸ | Granatapfelkerne | Chili-Öl
Wild rice | Hokkaido pumpkin | rocket salad | pepper | tomato | cucumber | bulgur
Walnuts | pomegranate seeds | chili oil

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 Black Tiger Garnelen ^{2,c,e} <i>five grilled Black Tiger king prawns</i>	€ + 12,50

SNACKS | SNACKS

Veggie-Burger € 14,50 
 Burgerbrötchen ¹ | frittiertes Rucola | Soja-Kidney-Bohnen-Patty
 Tomate | Wasabi-Avocado-Crème
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} <i>Hamburgian red fruit jelly vanilla sauce</i>	€ 9,00
Orangen-Crème-brûlée ^{3,7} Sorbet <i>Orange crème brûlée sherbet</i>	€ 13,50
Zwetschgen-Crumble Bourbon- Vanilleeis ^{3, 7} Honig Zimt <i>Plum crumble Bourbon vanilla ice-cream honey cinnamon</i>	€ 13,50

KÄSE | CHEESE

Viererlei Käse ⁷ Feigensenf ¹⁰ Pumpernickel ^{1,6,8,11} <i>Assorted cheese fig mustard pumpernickel</i>	€ 16,50
--	---------

GETRÄNKE | BEVERAGES

APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû ^f	0,375 l	€ 15,00
Crémant de Loire Rosé Brut ^f	0,1 l	€ 7,50
Schlumberger Rosé brüt ^f	0,1 l	€ 9,50
Schlumberger Sparkling brüt Méthode Traditionelle ^f	0,1 l	€ 9,50
Sekt, Chardonnay Brüt, Jahrgangssekt ^f	0,1 l	€ 6,50
Sherry Medium ^f	5 cl	€ 6,00
Martini (Bianco Rosso) ^{f,m}	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

	0,33 l	0,5 l
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 ^f	€ 9,50	€ 22,50
Chardonnay D.O.C. Castel Firmian Trentin Italien ^f	€ 10,00	€ 23,50
Grauer Burgunder Ludwigshöhe Pfalz Deutschland ^f	€ 11,50	€ 27,50
Lugana Otella D.O.C. Trebbiano San Benedetto di Lugana Italien ^f	€ 13,00	€ 29,50
Grüner Veltiner Carnunthum Markowitsch Österreich ^f	€ 9,50	€ 22,50

ROSÉWEINE | ROSÉ WINE

	0,2 l	0,5 l
Merlot Rosé XHH Hammes Mosel Deutschland ^f	€ 10,00	€ 23,50

ROTWEINE | RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Cabernet Sauvignon Columbia Crest Washington State U. S. A. ^f	€ 11,00	€ 26,50
Merlot Leonhard Pfalz Deutschland ^f	€ 11,50	€ 27,50
Taron Crianza DOC Rioja Bodegas Tarón Spanien ^f	€ 11,50	€ 27,50
Gemei Vino Rosso I GT Venetia Weingut Otella Italien ^f	€ 12,50	€ 28,50
Carnuntum Rot Markowitsch Österreich ^f	€ 9,50	€ 22,50

EDELBRÄNDE

	2 cl	4 cl
Waldhimbeere – unfiltriert (Lantenhammer)	€ 6,50	€ 12,50
Marille – filtriert (Lantenhammer)	€ 6,50	€ 12,50
Mirabelle – unfiltriert (Lantenhammer)	€ 6,50	€ 12,50
Sauerkirsch – unfiltriert (Lantenhammer)	€ 6,50	€ 12,50
Williams Birne – unfiltriert (Lantenhammer)	€ 6,50	€ 12,50

Berühmt ist die Marke Lantenhammer für ihre Edelbrände, die unter höchsten Qualitätsansprüchen hergestellt werden. Zu den filtrierten Edelbränden zählt u. a. die Sorten Marillenbrand und viele mehr, die allesamt mit feinsten Fruchtaromen verwöhnen. Hier treffen reine Aromen auf natürliche Milde.

Die unfiltrierten Edelbrände sind eine Spezialität der Brennerei und eine echte Besonderheit.

Kenner, die unverfälschten Geschmack genießen möchten, kommen hier voll auf ihre Kosten. Die Sorten Sauerkirschbrand, Williamsbirnenbrand, Mirabellenbrand, Waldhimbeere und weitere begeistern mit vollen Aromen, da alle Bestandteile im Destillat erhalten bleiben und abgefüllt werden. Dem Destillat wird etwas Gebirgswasser beigemischt, was eine Trübung verursacht. Das bedeutet jedoch keinen Qualitätsverlust, sondern ist eine natürliche Reaktion bedingt durch ätherische Öle und Mineralien. Ein sichtbares Alleinstellungsmerkmal, das auf herausragenden Genuss hinweist.

Lantenhammer is renowned for its premium fruit brandies, crafted to the highest standards of quality. Its filtered fruit brandies include varieties such as Apricot Brandy and many others, offering exceptionally pure and delicate fruit aromas. Here, authentic fruit character meets a naturally smooth finish.

The unfiltered premium fruit brandies are a speciality of the distillery and truly distinctive.

Created for connoisseurs who appreciate an authentic and unaltered taste experience, varieties such as Sour Cherry, Williams Pear, Mirabelle Plum and Wild Raspberry offer an exceptionally rich and intense fruit character. As all of the natural components are retained in the distillate before bottling, the full spectrum of aromas is preserved. A small amount of pure Alpine spring water is added, which may result in a slight natural cloudiness. Far from indicating any loss of quality, this is a natural reaction caused by essential oils and minerals – a visible hallmark of authenticity and exceptional craftsmanship.

	2 cl	4 cl
Alte Moorbirne (Scheibel)	€ 6,50	€ 12,50
Edle Waldhimbeere (Scheibel)	€ 6,50	€ 12,50

GRAPPA

Nonino Grappa di Chardonnay	€ 7,00
Nonino Grappa di Moscato	€ 6,50
Grappa di Poli Elegante	€ 10,00

FRANZÖSISCHE SPIRITUOSEN

Cles de Duacs V.S.O.P.(Armagnac)	€ 11,50
Hennessy V. S. (Cognac)	€ 12,50
Calvados Pavidoux Fine	€ 8,50

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

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 ^{b,h}	0,20 l	€ 4,30
Coca Cola Zero Sugar ^{b,h}	0,20 l	€ 4,30
Sprite ^m	0,20 l	€ 4,30
Fanta ^{b, m}	0,20 l	€ 4,30
Mezzo Mix ^{b, h, m}	0,20 l	€ 4,30
T. H. Bitter Lemon ^{d, g, m}	0,20 l	€ 5,10
T. H. Ginger Ale ^m	0,20 l	€ 5,10
T. H. Tonic ^{d, g, m}	0,20 l	€ 5,10
T. H. Ginger Beer ^m	0,20 l	€ 5,10
Fever-Tree Tonic ^{d, g, m}	0,20 l	€ 6,10
Fever-Tree Mediterranean Botanic ^{d, g, m}	0,20 l	€ 6,10
Red Bull ^{d,h, m}	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

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* (E223 Natriummetabisulfit)
- d = Süßungsmittel | *sweeteners*
- e = Phosphat | *phosphate* (E450 Diphosphate | E451 Triphosphate | E452 Polyphosphate)
- f = Schwefel | *sulfur*
- g = Chinin | *quinine*
- h = Koffein | *caffeine*
- i = Geschmacksverstärker | *flavor enhancer*
- j = geschwärzt | *blackened*
- k = gewachst | *waxed*
- l = gentechnisch verändert | *genetically engineered*
- m = Zitronensäure (Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel) | *Citric acid* (Acidifier, antioxidant)