GENUSSMOMENTE



Liebe Gäste,
herzlich willkommen in unserem Restaurant HORIZON,
wo Frische und Qualität im Mittelpunkt stehen.
Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Speisekarte inspirieren und kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht ganz nach Ihrem Geschmack. Ergänzen Sie Ihre Vorspeisen mit ausgewählten Extras und gestalten Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ganz individuell.
Unsere Weinkarte bietet für jeden Geschmack den passenden Wein – von leichten, spritzigen Tropfen bis hin zu kräftigen, vollmundigen Weinen.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Dear Guests,
A warm welcome to Restaurant HORIZON,
where freshness and quality are at the heart of everything we do.
Let our diverse menu inspire you to create your favorite dish just the way you like it.
Personalize your starters with a selection of carefully chosen extras
and make your dining experience truly your own.
Our wine list offers something for every taste, from light, crisp wines
to rich, full-bodied varieties.
We wish you a delightful dining experience!

Vijay Mehra
Küchenchef
Executive-Chef

Elke Becker
Stellv. F & B-Managerin
Ass. F & B-Manager

Für kostenfreies WLAN nutzen Sie bitte „MarriottBonvoy_Public“.
Free Wi-Fi 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

Advent 2026 | Advent 2026
29. November | 6. Dezember | 13. Dezember 2026 | 12:00-15:00 Uhr
Stimmen Sie sich bei unserem Adventsbrunch auf die Weihnachtszeit ein! Freuen Sie sich auf beliebte Frühstücksklassiker, feine Vorspeisen und winterliche Spezialitäten wie Vierländer-Ente, Wildgulasch und Maronen-Nuss-Braten. Weihnachtliche Desserts sorgen für einen süßen Abschluss.
Ein Begrüßungsgetränke sowie Mineralwasser, Kaffee- und Teespezialitäten, Bier vom Fass, Hausweine und alkoholfreie Getränke sind im Preis enthalten.
Get in the Christmas spirit at our Advent brunch! Look forward to popular breakfast classics, delicious appetizers, and winter specialties such as the Vierlande duck, game goulash, and chestnut-nut roast. Festive desserts provide a sweet ending.
A welcome drink, mineral water, coffee and tea specialties, draft beer, house wines and non-alcoholic beverages are included

€ 55,00 pro Person | *per person*

Heiligabend | Christmas Eve
24. Dezember 2026 | 17:00 oder / or 20:00 Uhr
Verbringen Sie den Heiligabend in stimmungsvoller Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen.
Genießen Sie einen besonderen Abend mit Ihren Liebsten, ganz ohne Vorbereitungsstress.
Spend Christmas Eve in a festive atmosphere and let our kitchen team spoil you.
Enjoy a special evening with your loved ones, without any of the stress of preparing the meal.

3- oder 4-Gänge-Menü | € 75,00 – € 89,00 pro Person | per person

1. & 2. Weihnachtsfeiertag | Christmas Day & Boxing Day | 12:00-15:00 Uhr
Am ersten und zweiten Weihnachtstag bieten wir auch in diesem Jahr wieder unseren allseits beliebten Weihnachtsbrunch in unseren Festsälen an.
On Christmas Day and Boxing Day, we are once again delighted to welcome you to our ever-popular Christmas brunch in our ballrooms.

€ 65,00 pro Person | *per person*

Weitere Inspirationen für die Feiertage finden Sie auf unserer Website.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung! | *We look forward to your reservation!*

Menü des Monats

Menu of the month

(vom 11.11. bis 23.12.2026)

Saltimbocca von der Jakobsmuschel [2,12,c,m] | Cranberry-Hummus
marinierter Wildkräutersalat
Scallop saltimbocca | Cranberry hummus | Marinated wild herb salad

***

Maronencremesuppe [7,8] | Speckwürfel | Parmesanchips [7]
Creamy chestnut soup | Diced bacon | Parmesan crisps

***

Vierländer Entenbraten – Brust und Keule –
Orangenjus [9,12] | Mandarinen-Rotkohl | kleine hausgemachte Kartoffelklöße [7]
Roast Vierlande Duck – breast and haunch– | Orange jus | Red cabbage with mandarin
Small homemade potato dumplings

oder / or

Knuspriger Gänsebraten [9] – Brust und Keule –
Gänsejus [9,12] | Mandarinen-Rotkohl | mit Marzipan gefüllter Altländer Bratapfel [7,8]
kleine hausgemachte Kartoffelklöße [1,3,7]
Crispy roast goose – breast and haunch | Goose jus | Red cabbage with mandarin
Oven-baked moorland apple filled with marzipan | Small homemade potato dumplings

***

Spekulatius-Mascarponecreme [1,3,7] | Kumquat-Kompott
Walnusseis [1,3,7] | karamellisierte Nüsse [8]
Speculoos mascarpone cream | Kumquat compote | Walnut ice-cream | Caramelised nuts

4–Gang Menü mit Ente
4 course Menu with duck
€ 71,00 pro Person

3–Gang Menü mit Ente
3 course Menu with duck
€ 59,00 pro Person

4–Gang Menü mit Gans
4 course Menu with goose
€ 81,00 pro Person

3–Gang Menü mit Gans
3 course Menu with goose
€ 69,00 pro Person

GANZE GANS– für vier Personen am Tisch tranchiert (nur auf Vorbestellung)
Gänsejus [9,12] | Mandarinen-Rotkohl | mit Marzipan gefüllter Altländer Bratapfel [7,8]
kleine hausgemachte Kartoffelklöße [1,3,7]
„ONE GOOSE – FOR FOUR PEOPLE“– Live Carving at the table (pre-order required)
Goose jus | Red cabbage with mandarin | Oven-baked moorland apple filled with marzipan
Small homemade potato dumplings

€ 195,00

– Das Getränke-Wohlfühlpaket –
Im Rahmen des Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich-Menüs servieren wir gern unseren Cocktail des Monats zur Begrüßung, drei korrespondierende Weine (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l), eine Kaffeespezialität sowie einen Lantenhammer-Edelobstbrand(2 cl) nach dem Dessert.

2025er Grüner Veltliner Carnuntum
Trocken | Gerhard Markowitsch | Carnuntum | Österreich

* * *

2018er Auka Malbec
Vollmundig | Bodega San Polo | Mendoza | Argentinien

* * *

2020er „Huxelrebe“ Beerenauslese
Edelsüß | Beerenauslese | Weingut Dr. Hinkel | Rheinhessen | Deutschland

* * *

1 x Lantenhammer Edelobstbrand (2 cl) nach Wahl
Marille | Mirabelle | Williams | Waldhimbeere | Sauerkirsche

€ 28,50 pro Person (Aufpreis)

– The Feel-Good Drinks Package–
As part of our **“Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich” Christmas Menu**, we are pleased to serve our cocktail of the month as a welcome drink as well as three carefully selected wines (0.1 l each). After dessert, enjoy a **coffee speciality** and a **premium fruit brandy from Lantenhammer**

2025 Grüner Veltliner Carnuntum
Dry | Gerhard Markowitsch | Carnuntum | Austria

* * *

2018 Auka Malbec
Full-bodied | Bodega San Polo | Mendoza | Argentina

* * *

2020 “Huxelrebe” Beerenauslese
Lusciously Sweet | Beerenauslese | Weingut Dr. Hinkel | Rheinhessen | Germany

* * *

1 x Lantenhammer Premium Fruit Brandy (2 cl), your choice of:
Apricot | Mirabelle Plum | Williams Pear | Wild Raspberry | Sour Cherry

€ 28,50 per person (supplement)

VORSPEISEN | *STARTERS*

Saltimbocca von der Jakobsmuschel [2,12,c,m] | Cranberry-Hummus € 16,50
marinierter Wildkräutersalat
Scallop saltimbocca | Cranberry hummus | Marinated wild herb salad

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikumpesto [7,8] | Parmesan [7] € 15,50
Beef carpaccio | Rocket salad | Homemade basil pesto | Parmesan cheese

Gebratene Gänseleber | Wildkräutersalat | Cranberry-Dressing € 15,00
karamellisierte Nüsse [8]
Pan-seared goose liver | Wild herb salad | Cranberry dressing | Caramelised nuts

SALATE | *SALADS*

	Vorspeise		Hauptgang
Caesar-Salat [1,3,4,7,10,12] *Caesar salad*	€ 10,00	|	€ 14,50
Gemischter Salat [3,4,7,10,12] *Mixed salad*	€ 10,00	|	€ 14,50

wahlweise mit | *optional extras*

gegrillten Hähnchenbruststreifen	*Grilled chicken breast strips*	€ + 5,50 |	€ + 10,50
gegrillten Black Tiger Garnelen [2,c,e]	*Grilled Black Tiger prawns*	€ + 7,50 |	€ + 12,50

SUPPEN | *SOUPS*

Tagessuppe € 8,50
Soup of the day

Tomatensuppe [9,12] | frische Kräuter € 8,50
Tomato soup | Fresh herbs

Maronencremesuppe [7,8] | Speckwürfel | Parmesanchips [7] € 10,50
Creamy chestnut soup | Diced bacon | Parmesan crisps

TAGESGERICHT | *DAILY SPECIAL*

Tagesgericht € 18,50
Dish of the day

CHEF'S SPECIAL

Beef Stroganoff [7] € 24,50
Filetspitzen | Rote Bete | Cornichons | Pilze | Basmati-Reis [7]
Beef tenderloin tips | Beetroot | Gherkins | Mushrooms | Basmati rice

Kulinarische Saisonempfehlungen unseres Küchenchefs
Our Chef's Seasonal Recommendations

Vierländer Entenbraten – Brust und Keule – € 36,50
Orangenjus [9,12] | Mandarinen-Rotkohl
kleine hausgemachte Kartoffelklöße [7]
Roast Vierlande Duck – breast and haunch – | Orange jus | Red cabbage with mandarin
Small homemade potato dumplings

Knuspriger Gänsebraten [9] – Brust und Keule – € 49,00
Gänsejus [9,12] | Mandarinen-Rotkohl
mit Marzipan gefüllter Altländer Bratapfel [7,8]
kleine hausgemachte Kartoffelklöße [1,3,7]
Crispy roast goose – breast and haunch | Goose jus | Red cabbage with mandarin
Oven-baked moorland apple filled with marzipan | Small homemade potato dumplings

FISCH & FLEISCH | *FISH & MEAT*

Ofengegarter Rosmarin-Honig-Lachs 200 g [4] | Zitronen-Butter-Sauce [7,12] € 19,50
Oven-baked rosemary and honey salmon 200 g | Lemon butter sauce

Gebratenes Wolfsbarschfilet [1,4,7] | Zitronen-Butter-Sauce [7,12] € 18,50
Pan-fried sea bass fillet | Lemon butter sauce

Gegrillte Hähnchenbrust 200 g | Pfefferrahmsauce [7,9,12] € 14,00
Grilled chicken breast 200 g | creamy pepper sauce

Gegrilltes Rinderfilet | Schokoladenjus [9,12]
180 g € 31,50
250 g € 41,00
Grilled beef tenderloin | chocolate jus

Wiener Schnitzel [1,3,7] | Preiselbeeren € 26,50
Viennese schnitzel | Lingonberry

wahlweise mit | *optional sides*
Mandarinen-Rotkohl | *Red cabbage with mandarin* € + 6,50
Grillgemüse | *Grilled vegetables* € + 6,00
Tonkabohnen-Wirsing in Creme [7] | *Creamed savoy cabbage with tonka bean* € + 6,50

Röstkartoffeln | *Pan-fried potatoes* € + 5,50
Pommes frites | *French fries* € + 5,50
Zimt-Sellerie-Kartoffelpüree [7] | *Celery mashed potatoes with cinnamon* € + 6,50
Kartoffelklöße [1,3,7] | *Potato dumplings* € + 7,00

VEGETARISCH / *VEGETARIAN*

Waldpilz-Spinat-Maronen-Strudel [1,3,7,8] | Safransauce [7,9] € 22,50
Glacierte Fingermöhren | Zimt-Sellerie-Kartoffelpüree [7]
Wild mushroom, spinach and chestnut strudel | saffron sauce
Glazed Baby Carrots | Celery mashed potatoes with cinnamon

BOWLS | *BOWLS*

Wildreis-Bowl [8,10] € 19,00
Süßkartoffel | Avocado | Rucola | Paprika | Tomate | Gurke | Bulgur
Walnüsse [8] | Granatapfelkerne | Chili-Öl
Wild rice bowl | Sweet potato | Avocado | Rocket salad | Bell 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 | *optional extras*	
gegrillten Hähnchenbruststreifen | *Grilled chicken breast strips*	€ +10,50
gegrillten Rinderfiletstreifen | *Grilled beef tenderloin strips*	€ + 12,50
fünf gebratenen Black Tiger Garnelen [2,c,e] | *five grilled black tiger prawns*	€ + 12,50

SNACKS | *SNACKS*

Veggie-Burger € 14,50
Burgerbrötchen [1] | frittierter Rucola | Soja-Kidneybohnen-Patty
Tomate | Wasabi-Avocado-Crème
Burger bun | Crispy fried rocket salad | Soy and kidney bean patty
Tomato | Wasabi- avocado cream

Club Sandwich mit 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
Burgerbrötchen[1] | Dry-Aged-Beef-Burger-Patty | GATE 47 Barbecue-Sauce[10,12] € 18,50
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 | Pickle

Pulled-Duck-Burger € 18,50
Burgerbrötchen [1] | Pulled Duck | Curry-Mayonnaise | Tomate | Römersalat
rote Zwiebeln | Gewürzgurke [a,d]
Brioche | Pulled Duck | Curry mayonnaise | Tomato | Romaine Lettuce
Red onions | Pickle

wahlweise mit | *optional sides*	
Beilagensalat [10] | *side salad*	€ + 5,00
Pommes frites | *French fries*	€ + 5,50

DESSERT | *DESSERTS*

Hamburger Rote Grütze [c] | Vanillesauce [3, 7] *Hamburg-Style red fruit jelly | Vanilla sauce*	€	9,00
Pistazien-Crème-brûlée [3,7] | Sorbet *Pistachio crème brûlée | Sherbet*	€	13,50
Spekulatius-Mascarponecreme [1,3,7] | Kumquat-Kompott Walnusseis [1,3,7] | karamellisierte Nüsse [8] *Speculoos mascarpone cream | kumquat compote* *walnut ice cream | caramelised Nuts*	€	14,50

KÄSE | *CHEESE*

Viererlei Käse [7] | Feigensenf [10] | Pumpernickel [1,6,8,11] *Selection of cheese | fig mustard | pumpernickel*	€	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 brût [f]	0,1 l	€ 9,50
Schlumberger Sparkling brût Méthode Traditionelle [f]	0,1 l	€ 9,50
Sekt, Chardonnay Brût, 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 Ducs V.S.O.P.(Armagnac)	€ 11,50
Hennessy V. S. (Cognac)	€ 12,50
Calvados Papidoux 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

KAFFEESPEZIALITÄTEN | *COFFEE SPECIALITIES*

Café Crème [h]	Tasse	€ 4,20
Espresso [h]	Tasse	€ 4,10
Cappuccino [7,h]	Tasse	€ 5,10
Doppelter Espresso [h]	Tasse	€ 5,50
Milchkaffee [7,h]	Tasse	€ 5,50
Latte Macchiato [7,h]	Glas	€ 5,10
Heiße Schokolade [7]	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

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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 losen Premium-Tees von Ronnefeldt. Unsere hochwertigen Tees werden frisch aufgegossen und entfalten so ihr volles Aroma.

Treat yourself to a moment of tranquility and enjoy a fine selection of premium loose-leaf teas from Ronnefeldt. Our high-quality teas are freshly steeped, allowing them to develop their full aroma.



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

Whether invigorating, fruity, or soothing - our service team will be happy to assist you and recommend the perfect tea to suit your taste.

Unsere Empfehlungen / *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]
sowie 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 finger sandwiches.

€ 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* *(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 (Säurungsmittel,Antioxidationsmittel) | *Citric acid* *(Acidifier, antioxidant)*