



CAST IRON

GRILL

VORSPEISEN

Lachsforelle Rote Bete, Apfel, Gurke, Zitrone	16
Rinderfilet gebeizt Aubergine, Perlzwiebel, Feldsalat, Kürbis-Apfel-Chutney	19

Gegrillter Lauch (vegan) Erbse, Kichererbse, Karotte, Granatapfel	14
Kokos-Karotten-Suppe (vegan) Edamame	11
Petersilienwurzelsuppe Trüffel, Dill	11

ZUM TEILEN

Flammkuchen	
Serranoschinken Crème Fraîche, Rucola, getrocknete Tomate, Olive, Peperoni	15
Ziegenkäse Crème Fraîche, Feige, Walnuss, Feldsalat, Thymianhonig	14

SALATE

Superfood Salat (vegan) Quinoa, Spinat, Granatapfel, Cashewkerne, Avocado, Kichererbse, Orange	17
---	----

Klassischer Caesar (vegetarisch) Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesardressing	14
mit gegr. Maispouardenbrust	+12
mit gebratenen Garnelen	+13
mit Lachsforelle	+14

LOW & SLOW

Geschmorte Rinderschulter Spitzkohl, Trüffel, Kartoffelpüree, Jus	29
500g Spare Ribs Pommes frites, BBQ Soße	26

GRILL



STEAKS

300g Rib Eye	38
250g Roastbeef	35
200g Rinderfilet	39
200g Dry Aged Flat Iron	29

*Bestes Qualitätsfleisch der Region.
Alle Steaks mit Pommes frites,
karamellisierten Zwiebeln & Cast
Iron Butter.*

HAUPTGERICHTE

Pannfisch Kartoffeltaler, Pfeffer Fingermöhre, Senf	34
Heilbutt Fenchel, grüner Spargel, Dauphine Kartoffeln, Safran	36

Rote Bete Risotto (vegan) Meerrettich, Rote Bete, Rucola, Pinienkerne	24
Ravioli Pecorino Feige Thymianrahm, Blaumohn, grüner Spargel, Kirschtomaten, Parmesan	21

BURGER

Cast Iron Burger Brioche, 225g Rindfleisch, Cheddar, Speck, Chipotle-Soße, Pommes frites	23	Veganer Burger Brioche, veganes Patty, Rucola, eingelegte rote Zwiebeln, Café de Paris Creme, Pommes frites	21
--	----	--	----

BEILAGEN

Steak Pommes, Thymian-Meersalz	5	Spitzkohl	5
Parmesan-Trüffel Pommes frites	7	Butterkarotten	5
Süßkartoffel Pommes frites	6	Blattspinat	5
Rosmarinkartoffeln	5	Beilagensalat	5
Kartoffelpüree	5		

SOSSEN

Limonen-Aioli	3
Chipotle-Soße	3
Trüffelmayonnaise	3
Pfeffersoße	3
BBQ Soße	3

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro.

Hamburg Marriott Hotel, ABC-Straße 52, 20354 Hamburg, Deutschland
T: 04035051735 | www.castirongrill.de/Hamburg | cast.iron@marriott.com

@CASTIRONGRILLHAMBURG
#CASTIRONGRILL
 @CIG_HAMBURG_

WASSER		0,35 l	0,7 l
Marriott Wasser naturell spritzig		4.5	8.5

SOFTGETRÄNKE		0,25 l	0,75 l
Fürst Bismarck Quelle naturell spritzig		4.5	9
SOFTGETRÄNKE		0,2 l	0,4 l
Hausgemachter Eistee			6.5
Pepsi ^{2, 3, 5, 6}	Cola, Zero	4.5	
Mirinda ^{2, 5, 6}		4.5	
7UP ^{2, 5, 6}		4.5	
Schweppes ^{2, 5, 6, 7, 8, 9}	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	5	
Thomas Henry ^{8, 10}	Tonic Water, Botanical Tonic, Spicy Ginger, Ultimate Grapefruit	5	
Red Bull ^{2, 3, 5, 9}		5.9	

SÄFTE		0,3 l	
Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Mango, Pfirsich, Tomate	4.3	
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber	4.3	

FASSBIER		0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsener		5	7
Jever Pilsener		5	7
Ratsherrn Zwickel		5	7
Paulaner Münchner Hell		5	7

FLASCHENBIER		0,33 l	0,5 l
Ratsherrn Westküsten Indian Pale Ale		5.9	
Heineken		5.9	
Guinness		5.9	
Paulaner Weißbier			7
Paulaner Dunkel			7
Jever Fun (alkoholfrei)		5	
Paulaner Weißbier (alkoholfrei)			7

COCKTAILS & LONGDRINKS		
Aperol Spritz		14
Lillet Wild Berry		14
Mojito		15
Moscow Mule		15
Whiskey Sour		15
Negroni		15
Mai Tai		15
Sex on the Beach		15
Espresso Martini		15
Gin Sul & Tonic	Zitrusfrüchte, Rosmarin Hamburg	17.5
Monkey 47 & Tonic	Floral, Zitrusfrüchte, Beeren Schwarzwald	18.5
Hendrick's & Tonic	Gurke, Rosen Schottland	16.5

CHAMPAGNER		0,1 l	0,75 l
Taittinger Brut Réserve		16	120
Taittinger Brut Prestige Rosé		20	150
Taittinger Prélude Grands Crus			170

PRICKELND		0,1 l	0,75 l
Etichetta Nera Millesimato Prosecco Spumante		7	42
Geldermann Sekt Carte Blanche		9	49
Kloster Eberbach Sparkling Riesling (alkoholfrei)			42

WEISSWEIN		0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc "Dreisatz"	Kitzer, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Grauburgunder "Groh"	Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Pinot Grigio "Friuli Grave"	Fernando Pighin e Figli, Friaul, Italien	12	41
Riesling "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland	13	45
Chardonnay "Terroir d'Altitude"	Fortant de France, Languedoc, Frankreich	14	48
Sauvignon Blanc "Constantia"	Buitenverwachting, Westkap, Südafrika		45
Weissburgunder "Finado"	Andrian, Trentino-Südtirol, Italien		45
Grüner Veltliner „Himmelstiege“	Domäne Wachau, Wachau, Österreich		55
Chardonnay "Bruchsaler Muschelkalk"	Klumpp, Baden, Deutschland		55
Riesling "Vintages"	Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland		69

ROSÉWEIN		0,2 l	0,75 l
Rosé "Gutswein"	Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Spätburgunder Rosé	Martin Waßmer, Baden, Deutschland		41

ROTWEIN		0,2 l	0,75 l
Primitivo "Lifili"	A6mani, Apulien, Italien	12	41
Rioja "Crianza"	Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien	13	42
Chianti "Castiglioni"	Frescobaldi, Toskana, Italien	14	46
Malbec "Amalaya"	Bodegas Amalaya, Salta, Argentinien	14	46
Zinfandel "Old Vine Zin"	Gnarly Head, Kalifornien, USA	14	49
Pinot Noir "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland		55
Syrah "La Clape"	Gerard Bertrand, La Clape, Frankreich		55
Rioja "Reserva"	Baron de Ley, Rioja, Spanien		55

HEIßGETRÄNKE			
Espresso ³	3.2	Cappuccino ^{3, 4}	4.9
Doppelter Espresso ³	4	Milchkaffee ^{3, 4}	4.8
Espresso Macchiato ³	3.5	Latte Macchiato ^{3, 4}	5
Doppelter Espresso	4.3	Caramel Latte ^{2, 3, 4, 5}	5.5
Macchiato ³		Vanilla Latte ^{2, 3, 4, 5}	5.5
Caffè Crema ³	4.5	Heiße Schokolade ⁴	4.8
Kännchen Tee	Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Spicy Black Chai Broken, Alpenhüttenkräuter, Detox Broken, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten		4.8
Frischer Minze-Ingwer- Tee			5.5