



CAST IRON

GRILL

VORSPEISEN

Beete 12
Rote Beete, Ziegenkäse, Walnuss, Apfel

Jakobsmuschel 16
Kürbis, Marone, Johannisbeerkaviar

Tatar 14
Rind, Schalotten, Kapern, Cornichons, Tomate

Kürbiscremesuppe 8
Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zwiebelsuppe 8
Käse - Knoblauchbaguette

BURGER

Cast Iron Burger 19
225g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Pommes frites, Chipotle-Sauce

Veggie Burger 18
Brioche, Veganes Patty, Kartoffelstroh, Limonenmayonnaise, Pommes frites

ZUM TEILEN

Unsere Favoriten 21
Beete, Tatar, Jakobsmuschel

Flammkuchen 11
Crème fraîche, Birne, Brie, Walnuss, Rucola, Honig

LOW & SLOW

Ochsenbacke 28
Geschmorte Ochsenbacke, Romanesco, Kartoffelstampf, Jus

GRILL

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



STEAKS

300g Roastbeef 37
250g Rib Eye 34
200g Rinderfilet 35

Cut of the Week

Wechselnde Fleisch-Cuts oder Fisch nach Saison und Tagesangebot. Fragen Sie hier gerne bei Ihrem Gastgeber nach.

HAUPTGERICHTE

Kabeljau 28
Speckmantel, Kartoffeltaler, Ofengemüse, Senfsoße

Kürbisrisotto 18
Hokkaido, Kürbiskerne, Parmesan

mit gebratenen Garnelen +10
mit gebratenen Jakobsmuscheln +12

Linguine 16
Trüffel, Tomate, Babyspinat

Saucen 4
Hot Habanero Salsa
Chipotle Sauce
Trüffelmayonnaise
Pfeffersoße

SALATE

Superfood Salat (vegan) 17
Quinoa, Wakame, Granatapfel, Cashew, Avocado, Kichererbsen, Apfel

Cast Iron Winter Club 18
Maispouardenbrust, Feldsalat, Kartoffeldressing, Walnuss, Cranberry, Birne, Kartoffelstroh

DESSERT

Brownie 8
Karamell, Vanilleeis

Fruchtsalat 6.5
Birnen Sorbet

Classic Caesar (vegetarisch) 13
Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesar Dressing

mit gegrillter Maispouardenbrust +9
mit gegrillten Garnelen +10

Pistazien Crème brûlée 7

BEILAGEN

Steak Pommes, Thymian - Meersalz 5

Parmesan-Trüffel-Pommes frites 7

Süßkartoffel-Pommes frites 6

Rosmarinkartoffeln 6

Romanesco 6

Ofengemüse 6

Kartoffelstampf 6

Beilagensalat 5

@CASTIRONGRILLHAMBURG
 #CASTIRONGRILL
 @CIG_HAMBURG_

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 €.

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

WASSER & SOFTS

0,25l 0,75l

Bad Brambacher naturell spritzig	3.5	7.8
Aqua Panna San Pellegrino	4	8.3
	0,2l	
Pepsi Cola	4	
Light Max	4	
Mirinda	4	
7UP	4	
Schweppes	4.5	
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		
Thomas Henry	4.5	
Tonic Water Ultimate Grapefruit Spicy Ginger		
Fever Tree Tonic Mediterranean	4.5	
Red Bull	0,2l	5.9

SÄFTE

0,3l 0,4l

Granini Fruchtsäfte	4.3	5.7
Orange Ananas Apfel Mango Pfirsich Tomatensaft		
Granini Fruchtnektare	4.3	5.7
Kirsche Johannisbeere Banane Maracuja Cranberry Rhabarber		

WEIßWEIN

0,2l 0,75l

Pinot Grigio Delle Venezie	Villa Albinoni, Venetien, Italien	8	28
'Les Cèpages' Chardonnay	Baron Philippe de Rothschild Languedoc, Frankreich	8.5	30
Grauburgunder	Weingut Groh Rheinhessen, Deutschland	9	31
'Straight' Riesling	Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland	9.5	32

ROTWEIN

0,2l 0,75l

'Lifili' Primitivo	Salento Azienda Vinicola A6mani,	8.5	30
Tempranillo	Bodegas Moentecillo, Rioja, Spanien	9	30
'Prachtstück' Cabernet Sauvignon	Weingut Groh Rheinhessen, Deutschland	11	36
Malbec Amalaya	Bodegas Amalaya, Mendoza, Argenti-	12	38

GIN

4cl

Monkey47	47%	14	Bombay Sapphire East	45%	10
Monkey47Sloe	29%	13	Brockmans	40%	12
Gin Sul	43%	14	Tanqueray	47.3%	10
GinSTR	44%	13	Tanqueray Ten	47.3%	12
Tonka Gin	47%	14	Plymouth	41.2%	12
Beefeater Dry	47%	10	Hendrick's	44%	12
Beefeater 24	45%	12			

VODKA

4cl

Absolut	40%	10	Russian Standard Imperia	40%	16
Absolut Elyx	40%	16	Grey Goose	40%	14
Wyborowa	40%	10	Tito's Handmade Vodka	40%	14
Ketel One	40%	10			

HEIßGETRÄNKE

Cappuccino	4	Milchkaffee	4.5
Espresso	2.8	Latte Macchiato	4.8
Doppelter Espresso	3.8	Caramel Vanilla Latte	5.5
Espresso Macchiato	3.1	Tasse Kaffee Crema	3.8
Doppelter Espresso Macchiato	4.1	oder koffeinfrei	
Heiße Schokolade	4.5		
Kännchen Tee	Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal	4.5	
	Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Spicy Black Chai Broken, Alpenhüttenkräuter, Detox Broken, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten		
Frischer Minz Ingwer Tee		5.5	
Chai Latte		5.5	

FLASCHENBIER

0,3l 0,5l

Westküsten Indian Pale Ale	5.9
Flensburger Dunkel	4.5

FASSBIER

0,3l 0,5l

Becks Pilsener	4.5	6.5
Ratsherrn Pilsener	4.5	6.5
Paulaner Münchner Hell	4.5	6.5
Paulaner Weissbier	4.5	6.5
Paulaner Dunkel	4.5	6.5

CHAMPAGNER

0,1l 0,75l

Lanson Brut Black Label	12	90
Lanson Brut Black Rosé	15	100
Perrier - Jouët Grand Brut		95
Perrier - Jouët Blason Rosé		110

SPARKLING

0,1l 0,75l

Prosecco Spumante	8	35
-------------------	---	----

RUM

4cl

Bacardi Carta Blanca	38%	9	Ron Botucal Reserva Exclusiva	40%	13
Bacardi Añejo Cuatro	40%	10			
Bacardi Reserva Ocho	40%	12	Gosling's Black Seal	40%	12
Ron Zacapa Centenario 23	40%	15	Matusalem Gran Reserva	40%	12
Ron Zacapa Centenario XO	40%	24	Plantation Barbados XO	40%	15
			Plantation Pineapple Stiggins Fancy	40%	11

BRANDY

4cl

Carlos I	40%	9
----------	-----	---