



CAST IRON

GRILL

VORSPEISEN

Burrata 14
Bunte Tomaten, Cantaloupe,
Granatapfel, Basilikum

Rindercarpaccio 16
Kräuter, Trüffel, Parmesan,
gegrilltes Brot

Apfel-Currysuppe (vegan) 10
Zitronengras, Kokos

ZUM TEILEN

Flammkuchen Ziegenkäse 14
Crème Fraîche, Feige, Walnuss,
Wildkräutersalat, Thymianhonig

Pinsa 15
Serranoschinken, Mozzarella,
Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola

SALATE

Superfood Salat (vegan) 18
Quinoa, Spinat, Granatapfel,
Cashewkerne, Avocado, Kichererbse,
Orange

Klassischer Caesar (vegetarisch) 16
Römersalat, Parmesan,
Brotchips, Caesardressing

mit gegrillter Maispouardenbrust +13
mit gebratenen Garnelen +15

LOW & SLOW

500g Spare Ribs 26
Pommes frites, BBQ Soße

GRILL



STEAKS

300g Rib Eye 38
200g Rinderfilet 44
200g Dry-Aged Flank Steak 32

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

HAUPTGERICHTE

Thunfischsteak 38
Sesam, Brokkoli, Pak Choi, Soja,
bunte Karotte, Zuckerschote, Wasabi

Maishähnchen-Involtini 32
Serranoschinken, Ricotta,
Ratatouille, Parmesan-Polenta,
Wildkräuterrahm

Linguine 22
Zitronen-Knoblauchsauce,
Spinat, getrocknete Tomaten,
Parmesan

BURGER

Cast Iron Burger 22
Brioche, 225g Rindfleisch, Cheddar,
Speck, Chipotle Soße, Pommes frites

Veganer Burger 20
Brioche, veganes Patty, Rucola,
eingelegte rote Zwiebeln, Café de
Paris Creme, Pommes frites

SOSSEN

Pfeffersoße 4

Sauce Béarnaise 4

Chipotle Soße 4

BBQ Soße 4

BEILAGEN

Steak Pommes, Thymian-Meersalz 5

Parmesan-Trüffel Pommes frites 7

Süßkartoffel Pommes frites 6

Kartoffelpüree 6

Grillgemüse 6

Gegrillter grüner Spargel 6

Beilagensalat 5

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.

Cast Iron Grill, im Hamburg Marriott Hotel, ABC-Straße 52, 20354 Hamburg | T: 040 35051735



CAST IRON

GRILL

WASSER		0,35 l	0,7 l
Marriott Wasser	naturell, spritzig	5	9
		0,25 l	0,75 l
Fürst Bismarck Quelle	naturell, spritzig	5.5	10

FASSBIER		0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsener		6	8
Jever Pilsener		6	8
Ratsherrn Zwickel		6	8
Paulaner Münchner Hell		6	8

SOFTGETRÄNKE		0,2 l
Pepsi ^{2, 3, 10}	Cola, Zero	5.3
Schwip Schwap ^{3, 10}	Orange	5.3
7UP ^{2, 10}		5.3
Schweppes ^{2, 8, 10}	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	5.5
Thomas Henry ^{8, 10}	Tonic Water, Botanical Tonic, Spicy Ginger	5.5
Fever-Tree ^{8, 10}	Mediterranean Tonic Water	5.5
Red Bull ^{2, 3, 9, 10}		7.3

FLASCHENBIER		0,33 l	0,5 l
Ratsherrn Westküsten Indian Pale Ale		6	
Heineken		6	
Guinness		6	
Paulaner Weißbier			8
Paulaner Dunkel			8
Jever Fun (alkoholfrei)		5.5	
Paulaner Weißbier (alkoholfrei)			7.5

SÄFTE		0,3 l
Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Tomate	5.5
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber	5.5

COCKTAILS & LONGDRINKS	
Per Se Spritz	15
Per Se Pink Grapefruit	15
Sarti Spritz	15
Campari Spritz	14
Cuba Libre	15
Pimm's Cup No. 1	15
Per Se & Tonic	14
Gin Sul & Tonic	17.5
Monkey 47 & Tonic	18.5
Port & Tonic	13
Vermouth & Tonic 00	11

HEIßGETRÄNKE	
Espresso ³	3.8
Doppelter Espresso ³	5.5
Espresso Macchiato ³	4
Doppelter Espresso Macchiato ³	5.8
Caffè Crema ³	5.2
Cappuccino ^{3, 4}	5.5
Milchkaffee ^{3, 4}	5.8
Latte Macchiato ^{3, 4}	5.8
Heiße Schokolade ⁴	5.8
Kännchen Tee	5.8
Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Alpenhüttenkräuter, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten	