



QUICKLUNCH MENÜ

Hauptgericht € 18.90 | inkl. Mineralwasser und Kaffee
12:00 - 14:00 Uhr | Montag, 20. Juli bis Freitag, 24. Juli 2026

HAUPTGERICHT

Kräuter-Maispouardenbrust

Honigkarotten | Kartoffel-
Selleriepüree | Jus

Meerbarbe

Spargel | Limetten | Couscous
Zitronensauce

Spaghetti

Frischkäse-Spinatrahm | getrocknete
Tomaten | Kalamata-Oliven
Walnuss | Parmesan

Rote Beete Risotto

Ziegenkäsecrumble | Walnuss
Safranschaum | Rucola

DESSERT

Rosmarin Panna Cotta

Mangosauce | Beeren | Schokolade

€ 3.50

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder Gutswein | trocken

VDP Weingut Winter | Rheinhessen | Deutschland

€ 8.50

Sauvignon Blanc | trocken

Brancott Estate | Marlborough | Neuseeland

€ 9.50

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN

Melden Sie sich gerne für unseren Newsletter an, um Angebote & das aktuelle Quicklunch Menü bequem per E-Mail zu erhalten.

[Hier anmelden](#)

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

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



QUICKLUNCH MENU

Main course € 18.90 | incl. water and coffee
12:00 - 02:00 PM | Monday July 20th – Friday July 24th 2026

MAIN COURSE

Herb corn-fed chicken breast

Honey carrots | potato celery puree
jus

Red mullet

Asparagus | lime | couscous
lemon sauce

Spaghetti

Cream cheese spinach cream | dried
tomatoes | kalamata olives
walnut | parmesan

Beetroot risotto

Goat cheese crumble | walnut
saffron foam | arugula

DESSERT

Rosemary panna cotta

Mango sauce | berries | chocolate

€ 3.50

WINE PAIRING

Grauburgunder Gutswein | dry

VDP Winery Winter | Rhine-Hesse | Germany

€ 8.50

Sauvignon Blanc | dry

Brancott Estate | Marlborough | New Zealand

€ 9.50

STAY UP TO DATE

You are also welcome to sign up for our newsletter, for offers & the
Current Quicklunch menu conveniently available by email.

Click [here](#) to sign up!

Please contact our staff if you have any allergies, food intolerances or special requirements.
Additives can be requested from the staff.

Hamburg Marriott Hotel, ABC-Straße 52, 20354 Hamburg, Germany
T: +494035051735 | cast.iron@marriott.com