



QUICKLUNCH MENÜ

Hauptgericht € 18.90 | inkl. Mineralwasser und Kaffee
12:00 - 14:00 Uhr | Montag, 27. Juli bis Freitag, 31. Juli 2026

HAUPTGERICHT

Kalbsrückensteaks

Tomaten-Pilzsalat | Schmorzwiebeln
Pommes Frites | Trüffelbutter

Garnelen

Limetten-Risotto | Lauchstroh
konfierte Kirschtomaten | Parmesan

Kokos-Kichererbsencurry

Brokkoli | Kardamom-Zimtreis

Limetten-Risotto

Limettenfilet | Lauchstroh | konfierte
Kirschtomaten | Parmesan

DESSERT

Tonkabohnen-Creme

Karamelsoße | Minze | Beeren

€ 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 27th – Friday July 31st 2026

MAIN COURSE

Veal loin steaks

Tomato and mushroom salad | braised onions | french fries | truffle butter

Shrimp

Lime risotto | crispy leek straws
cherry tomato confit | parmesan

Coconut chickpea curry

Broccoli | cardamom cinnamon rice

Lime risotto

Lime segments | crispy leek straws
cherry tomato confit | parmesan

DESSERT

Tonka bean cream

Caramel sauce | mint | berries

€ 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