



*P*IANOBAR



Bar Snacks

Hausgemachte Nussmischung Homemade nut mix	Schale bowl	4.00
Eingelegte Oliven Homemade marinated olives	Schale bowl	4.00
Pommes frites French fries		5.00
Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries		6.00
Parmesan-Trüffel Pommes frites Parmesan truffle fries		7.00
Überbackene Nachos mit Jalapeños, Käsesoße und Tomatensalsa Baked nachos with jalapeños, cheese sauce and tomato salsa		13.00



Vorspeisen / Starters

Apfel-Currysuppe (vegan) / Apple curry soup (vegan) ✓ Zitronengras, Kokos Lemongrass, coconut	10.00
Flammkuchen Klassisch / Tarte flambée classic Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch Crème fraîche, bacon, onion, spring onion	13.00
Flammkuchen Ziegenkäse / Tarte flambée goat cheese ✓ Crème Fraîche, Feige, Walnuss, Wildkräutersalat, Thymianhonig Crème fraîche, fig, walnut, wild herb salad, thyme honey	14.00
Pinsa Serranoschinken, Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola Serrano ham, mozzarella, olives, sun-dried tomatoes, arugula	15.00



Hauptgerichte / Main Dishes

Klassischer Caesar / Classic Caesar ✓ Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesardressing Romaine lettuce, parmesan, bread chips, Caesar dressing	16.00
mit gegrillter Maispouardenbrust - with grilled corn poulard breast mit gebratenen Garnelen - with fried prawns	+13.00 +15.00
Superfood Salat (vegan) / Superfood Salad ✓ Quinoa, Spinat, Granatapfel, Cashewkerne, Avocado, Kichererbse, Orange Quinoa, spinach, pomegranate, cashew nuts, avocado, chickpea, orange	18.00
Marriott Clubsandwich Putenbrust, Spiegelei, Tomate, Salat, Speck, Pommes frites Turkey breast, fried egg, tomato, lettuce, bacon, French fries	18.00
Cast Iron Burger Brioche, 225g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Chipotle Soße, Pommes frites Brioche, 225g beef patty, bacon, cheddar, Chipotle sauce, French fries	22.00
Veganer Burger / Vegan Burger Brioche, veganes Patty, Rucola, eingelegte rote Zwiebeln, Café de Paris Creme, Pommes frites Brioche, vegan patty, arugula, pickled red onions, Café de Paris cream, French fries	20.00



Hauptgerichte / Main Dishes

Wiener Schnitzel	27.00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	
Wiener Schnitzel with fried potatoes and side salad	
Linguine ✓	22.00
Zitronen-Knoblauchsauce, Spinat, getrocknete Tomaten, Parmesan	
Lemon-garlic sauce, spinach, sun-dried tomatoes, parmesan	

Süße Verführungen / Desserts

Marriott Cheesecake	12.00
Vanilleschmand, Beeren, Blüten, Haselnuss-Pistazien-Crumble	
Vanilla cream, berries, flowers, hazelnut-pistachio crumble	
Weißer Schokoladen Crème Brûlée / White Chocolate Crème Brûlée	10.00
Limetten-Basilikumsorbet	
Lime-basil sorbet	
Käseauswahl / Cheese selection	14.00
Feigensenf, Grissini, Walnuss, Traube	
Fig mustard, grissini, walnut, grape	



Zusatzstoffe und Allergene / Additives and Allergens

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Allergien oder Diäten haben, informieren Sie bitte unser Personal. Gerne sind wir Ihnen behilflich.

If you should have any concerns regarding food allergies or special dietary needs, please inform your waiter when ordering and we will be happy to assist.

Zusatzstoffe / Additives

- ¹ – Sulfite / sulfites
- ² – Farbstoff / colorant
- ³ – koffeinhaltig / contains caffeine
- ⁴ – Laktose / lactose
- ⁵ – mit Konservierungsstoff (EN) / contains preservative (EN)
- ⁶ – mit Süßstoff (EN) / contains sweetener (EN)
- ⁷ – enthält eine Phenylalaminquelle / contains a source of phenylalanine
- ⁸ – chininhaltig / contains quinine
- ⁹ – mit Taurin und Inosit / with taurine and inositol
- ¹⁰ – Säuerungsmittel / acidulant
- ¹¹ – Soja /soy

Pianobar – Hamburg Marriott Hotel

ABC-Straße 52, 20354 Hamburg
040 – 3505 1738

15.05.2026

Alle Preise in Euro inkl. MwSt / All prices in Euro incl. VAT .