



# 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  
Trüffelmayonnaise  
Pfeffer

### 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

'Lifli' 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
----------	-----	---