



CAST IRON

GRILL

VORSPEISEN

Lachstatar Wasabi, Gurke, Radieschen	14
Rindercarpaccio Kräuter, Parmesan, Trüffel, Fleur de Sel, gegrilltes Brot	16

Kokos-Ingwer-Suppe (Vegan) Edamame	11
Burrata Radieschen, grüne Bohnen, junge Rübe, grüner Spargel	15

ZUM TEILEN

Flammkuchen	
Serranoschinken Crème Fraîche, Rauke, getrocknete Tomate, Olive, Pepperoni	15
Blauschimmelkäse Crème Fraîche, Rauke, Aprikose, Walnuss, Thymianhonig	14

SALATE

Superfood Salat (vegan) Radicchio, Quinoa, Rettichsprossen, grüner Spargel, Heidelbeeren, Cashewkerne, Kichererbsen, Weizengras	18
--	----

Klassischer Caesar (vegetarisch) Römersalat, Parmesan, Brotschips, Caesardressing	14
mit gegr. Maispouardenbrust	+12
mit gebratenen Garnelen	+13
mit gebratenen Jakobsmuscheln	+15

LOW & SLOW

Osso Buco Buntes Wurzelgemüse, getrüffelter Sellerie-Kartoffelstampf, Jus	29
--	----

GRILL

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



STEAKS

300g Rib Eye	38
250g Roastbeef	35
200g Dry Aged Flat Iron	29
200g Dry Aged Schweine Pluma	27
500g Spare Ribs BBQ-Soße	26

HAUPTGERICHTE

Thunfisch Sesam Brokkoli, Sprossen, bunte Karotten, Sojasauce, Pak Choi, Zuckerschoten, Wasabi	38
Süßer Veganer (vegan) Süßkartoffel, grüne Bohnen, Kichererbsen, Mini-Aubergine, Karottenstreifen, konfierte Tomate, gegrillte Limette, Gremolata	17

Ravioli Ziegenkäse-Rosmarin Rosmarinsauce, Ziegenkäsecrumble, Spinat, getrocknete Tomaten	18
Soßen Aioli Chipotle-Soße Trüffelmayonnaise Pfeffersoße BBQ-Soße	4

BURGER

Cast Iron Burger Brioche, 225g Rindfleisch, Cheddar, Speck, Chipotle-Soße, Pommes frites	23
Veganer Burger Brioche, veganes Patty, Rauke, eingelegte rote Zwiebeln, Café de Pais Creme, Pommes frites	21

BEILAGEN

Steak Pommes, Thymian-Meersalz	5	Buntes Wurzelgemüse	5
Parmesan-Trüffel Pommes frites	7	Brokkoli	5
Süßkartoffel Pommes frites	6	Zuckerschoten	5
Rosmarinkartoffeln	5	Blattspinat	5
Kartoffelpüree	5	Beilagensalat	5

Bitte wendet Euch an unser Personal, solltet Ihr Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro.

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

@CASTIRONGRILLHAMBURG
#CASTIRONGRILL
 @CIG_HAMBURG_

WASSER		0,25 l	0,75 l
Fürst Bismarck Quelle naturell spritzig		4.5	8.5
Aqua Panna San Pellegrino		5	9.5

SOFTGETRÄNKE		0,2 l	0,4 l
Hausgemachter Eistee			6.5
Pepsi ^{2, 3, 5, 6}	Cola, Light, Zero	4.5	6.5
Mirinda ^{2, 5, 6}		4.5	6.5
7UP ^{2, 5, 6}		4.5	6.5
Schweppes ^{2, 5, 6, 7, 8, 9}	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	5	
Thomas Henry ^{8, 10}	Tonic Water, Botanical Tonic, Spicy Ginger, Ultimate Grapefruit	5	
Red Bull ^{2, 3, 5, 9}		5.9	

SÄFTE		0,3 l	0,4 l
Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Mango, Pfirsich, Tomate	4.3	5.7
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber	4.3	5.7

FASSBIER		0,3 l	0,5 l
Becks Pilsener		5	7
Ratsherrn Pilsener		5	7
Paulaner Münchner Hell		5	7
Paulaner Dunkel		5	7
Paulaner Radler		5	7

FLASCHENBIER		0,33 l	0,5 l
Ratsherrn Westküsten Indian Pale Ale		5.9	
Ratsherrn Pale Ale		5.9	
Heineken		5.9	
Guinness		5.9	
Paulaner Weißbier			7
Jever Fun (alkoholfrei)		5	
Paulaner Weißbier (alkoholfrei)			7

COCKTAILS & LONGDRINKS			
Aperol Spritz			14
Lillet Wild Berry			14
Strawberry Spritz			14
Mojito			15
Moscow Mule			15
Whiskey Sour			15
Negroni			15
Mai Tai			15
Sex on the Beach			15
Espresso Martini			15
Gin Sul & Tonic	Zitrusfrüchte, Rosmarin Hamburg		17.5
Monkey 47 & Tonic	Floral, Zitrusfrüchte, Beeren Schwarzwald		18.5
Hendrick's & Tonic	Gurke, Rosen Schottland		16.5

CHAMPAGNER		0,1 l	0,75 l
Lanson Brut Black Label		14	100
Lanson Brut Rosé Label		17	125
Perrier - Jouët Grand Brut			125

PRICKELND		0,1 l	0,75 l
Etichetta Nera Millesimato Prosecco Spumante		7	42
Geldermann Sekt Carte Blanche		9	49
Kloster Eberbach Sparkling Riesling (alkoholfrei)			42

WEISSWEIN		0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc "Dreisatz"	Kitzer, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Grauburgunder "Groh"	Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Pinot Grigio "Friuli Grave"	Fernando Pighin e Figli, Friaul, Italien	12	41
Riesling "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland	13	45
Chardonnay "Terroir d'Altitude"	Fortant de France, Languedoc, Frankreich	14	48
Sauvignon Blanc "Constantia"	Buitenverwachting, Westkap, Südafrika		45
Weissburgunder "Finado"	Andrian, Trentino-Südtirol, Italien		45
Grüner Veltliner „Himmelstiege“	Domäne Wachau, Wachau, Österreich		55
Chardonnay "Bruchsaler Muschelkalk"	Klumpp, Baden, Deutschland		55
Riesling "Vintages"	Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland		69

ROSÉWEIN		0,2 l	0,75 l
Rosé "Gutswein"	Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland	12	41
Spätburgunder Rosé	Martin Waßmer, Baden, Deutschland		41

ROTWEIN		0,2 l	0,75 l
Primitivo "Lifili"	A6mani, Apulien, Italien	12	41
Chianti "Castiglioni"	Frescobaldi, Toskana, Italien	14	46
Rioja "Crianza"	Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien	13	42
Zinfandel "Old Vine Zin"	Gnarly Head, Kalifornien, USA	14	49
Malbec "Amalaya"	Bodegas Amalaya, Salta, Argentinien	14	46
Pinot Noir "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland		55
Syrah "La Clape"	Gerard Bertrand, La Clape, Frankreich		55
Rioja "Reserva"	Baron de Ley, Rioja, Spanien		55

HEIßGETRÄNKE			
Espresso ³	3.2	Cappuccino ^{3, 4}	4.9
Doppelter Espresso ³	4	Milchkaffee ^{3, 4}	4.8
Espresso Macchiato ³	3.5	Latte Macchiato ^{3, 4}	5
Doppelter Espresso Macchiato ³	4.3	Caramel Latte ^{2, 3, 4, 5}	5.5
Caffè Crema ³	4.5	Vanilla Latte ^{2, 3, 4, 5}	5.5
		Heiße Schokolade ⁴	4.8
Kännchen Tee	Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Spicy Black Chai Broken, Alpenhüttenkräuter, Detox Broken, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten		4.8
Frischer Minze-Ingwer- Tee			5.5