CAST IRON GRILL

BURGER

Wahlweise mit Pommes frites oder Salat.

CAST IRON Burger 25
Brioche-Bun | 200g Angus Patty | Chipotle-Mayonnaise | Cheddar | Bacon | Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel

CAST IRON Vegan Burger ** 20
Kartoffel-Bun | 115g Green Mountain Patty | Chipotle-Mayonnaise | veganer Käse | Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel

CAST IRON Chicken Burger 22
Brioche-Bun | knusprige Maishähnchenbrust | Mango-Chili-Chutney | Curry-Mayonnaise | Gurken | Salat

MAINS, PASTA, LOW & SLOW

Gerösteter Blumenkohl ** 19
Aromatisierter Hummus | frittierter Grünkohl

Linguine Aglio e Olio * 19
Peperoncino | Pecorino | Kirschtomate | Rauke
+ gegrillte Rinderstreifen 27
+ gegrillte Garnelen (3 Stk) 28

Cordon Bleu 36
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Taleggio | Ochsenschinken | Thymian

CAST IRON Rinderbäckchen 32
Süßkartoffelpüree | Grünes Gemüse | Portwein Jus

** VEGAN * VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

Bruschetta di Pinsa * 14
Trio von Ricotta-Tomate | Trüffel-Artischocke | Feige-Gorgonzola

King Crab-Pralinen 16
Dreierlei Crème | Wildkräuter | Grissini

CAST IRON Rindertartar 19
150g Argentinisches Angus-Filet | CAST IRON Marinade

CAST IRON Caesar Salad * 16
Romana-Salat | Anchovis | Kapernäpfel | Parmesanchips
+ gegrillte Hähnchenbrust 22
+ gegrillte Garnelen (3 Stk) 25
+ gegrillte Rinderstreifen 25

Super Food Salad * 15
Wild- und Wiesenkräuter | Quinoa | Süßkartoffel | Edamame | Cashewnüsse
+ gegrillte Hähnchenbrust 21
+ gegrillte Garnelen (3 Stk) 24
+ gegrillte Rinderstreifen 23

Rote Currysuppe 12
Melone | Gurke | gebeizte Rinderhüfte
auch vegan ohne gebeizte Rinderhüfte möglich **

Saisonale Gemüsesuppe * 8

GRILL & BROIL

Alle Steaks werden mit einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl serviert.

ARGENTINISCHES ANGUS

350g Rib Eye	45
200g Flanksteak	29

US PRIME BEEF

250g Roastbeef	39
350g Rib Eye	58
200g Filet	45

STEAK FLAMBÉ 7

Erleben Sie ein besonderes Highlight:
Jeden Mittwoch bis Freitag Abend bereiten wir Ihr Steak auf Wunsch direkt am Tisch flambiert zu.
Ein spektakuläres Finish für echten Grillgenuss.

CHICKEN TERIYAKI 26

Basmati Reis | Wokgemüse | Sprossensalat

LAMMRÜCKEN 38

Pecannusskruste | Dijon Senf | Honig

CATCH OF THE WEEK

Auswahl und Preis auf Anfrage

LACHS 30

200g | auf der Haut gebraten

STEINBUTT 38

160g | Hollandaise | Parmaschinkenstaub | Kerbel

SWEETS & TREATS

Orangen Crème Brûlée Marinierte Beeren | schwarzes Sesameis	9
Duett von weißer Schokolade & Passionsfrucht Himbeer-Thai-Basilikum-Sorbet | Bisquit | Crunch	12
Cheesecake Matcha | marmoriertes Joghurteis | Cassis | Sponge	12

CAST IRON | GRILL

BEILAGEN

Ofenkartoffel | Raclette | Sourcream	6
Süßkartoffelpüree	5
Glaciertes grünes Gemüse	6
Bratkartoffeln | Zwiebeln	5
Pommes Frites	5
Süßkartoffel-Pommes	6
Beilagensalat	5
Grillgemüse | Basilikum Pesto	6

SAUCEN

Café de Paris Butter	4
Pfeffersauce	4
Chimichurri	4
Hausgemachte Sauce Choron	5

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können erfragt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro.

GET IN TOUCH

CAST IRON Grill Restaurant
Köln Marriott Hotel
Johannisstr. 76 – 80 | 50668 Köln
T 0221 942220