

CAST IRON
GRILL

VORSPEISEN & SUPPEN

CAST IRON Caesar Salad	16	Trocenda Ochsenschinken	22	CAST IRON Rindertatar	19
• mit gegrillter Hähnchenbrust	22	Spanische Mandeln getrocknetes		150g Argentinisches Angus-Filet	
• mit gegrillten Garnelen (3 Stk)	22	Tomatentatar Natives Olivenöl		geräucherte Marinade	
• mit gegrillten Rinderstreifen	25				
Gerösteter Rote-Beete Salat	16	Super Food Salad	15	CAST IRON Hummer Bisque	14
Cashew-Püree Pistazien Crunch		Wild- und Wiesenkräuter Quinoa		Brioche Garnelentatar	
		Süßkartoffel Edamame Cashewnüsse		Saisonale Gemüsesuppe	8

BURGER

Wahlweise mit Pommes frites oder Salat.

CAST IRON Burger	25
Brioche-Bun 225g Angus Patty	
Chipotle-Mayonnaise Cheddar Bacon	
Eisbergsalat Tomaten Zwiebeln	

CAST IRON Vegan Burger	20
Kartoffel-Bun 110g Beyond Meat Patty	
Chipotle-Mayonnaise veganer Käse	
Eisbergsalat Tomaten Zwiebeln	

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

MAINS & PASTA

Gerösteter Blumenkohl	19
Aromatisierter Hummus frittierter	
Grünkohl	

Strozzapreti	18
Rotes Pesto Rucola Kirschtomaten	
• mit Garnelen (3 Stk)	24

Wiener Schnitzel	36
Bratkartoffeln Preiselbeeren	

BEILAGEN

Grüner Spargel Sesam Sojasauce	7
Ofenkartoffel Sourcream	6
Harissa Kartoffelstampf	5
Gebratener wilder Brokkoli	7
Bratkartoffeln Zwiebeln	5
Pommes Frites	5
Süßkartoffel-Pommes	6
Beilagensalat	5

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

GUEST STEAK

Genießen Sie unser Premium-Gast-Steak, das nach Ihren Wünschen zubereitet wird. Fragen Sie Ihre Bedienung nach mehr!

FREILAND STUBENKÜKEN

220g	Gegrilltes Maisstubenküken schwarze Knoblauch-Honig-Marinade	28
------	--	----

LAMM

220g	Lamm Carré CAST IRON Gochujang Marinade*	38
------	--	----

*Gochujang ist eine süß-scharfe koreanische Chili-Paste

FISCH

200g	Lachs	30
220g	Schwarzer Kabeljau CAST IRON Miso Marinade	35

LOW & SLOW

Osso Buco vom Kalb	28
Harissa-Kartoffelstampf	
Gremolata Knoblauch-Chips	

SAUCEN

CAST IRON Butter	4
Pfeffersauce	4
Chimichurri	4
CAST IRON Gochujang Sauce	4
Hausgemachte Béarnaise	5

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

SWEETS & TREATS

Dutch Baby	9
Nussbutter Waldbeeren Creme Olellá de la Nonna gewürzter Ahornsirup + Nonino Grappa, Chardonnay oder Merlot, 4cl	4.5
Crema Catalana	8
Am Tisch flambiert	
Schokoladenbrownie	9
Birne Karamellsauce	
Cheesecake	8
Ananas Minz Pesto	

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	4.5
Doppelter Espresso	5
Espresso	3.7
Milchkaffee	5.8
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5
Kaffee entkoffeiniert	4.5
Tasse Tee	5



AFTER DINNER COCKTAILS

 C.I. Oldfashioned	19.5
Woodford Double Oaked, Angostura Bitter, Zucker	
Vieux Carré	18
Sazerac, Martell VS, Antica Formula, D.O.M. Benedictine, Angostura Bitter, Peychaud Bitter	
Espresso Martini	13
Absolut Vodka, Galliano Espresso, Espresso, Zucker	
Chocolate Martini	15
Absolut Vodka, Baileys, Mozart White, Crème de Cacao Brown	

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

CAST IRON

GRILL

PRE DINNER COCKTAILS

C.I. Manhattan, Bourbon or Rye	16.5
Michters Bourbon or Rye, Antica Formular, Noilly Prat, Angostura Bitter, frische Orange	
Monkey Negroni	16.5
Monkey47 Gin, Antica Formular, Campari	
Mrs Selbach	16.5
Eagle Rare Bourbon, Aperol, Peychaud Bitter, Angostura Bitter, Kessler Rosé Schaumwein	
Amante Pikante	16.5
Corazon Reposado Tequila, Limettensaft, Agavensaft, Ancho Reyes	
Monkeytini 'New York Style'	21
Monkey47 Gin, Noilly Prat	

FASSBIER

	0.2l	0.3l	0.4l	0.5l
Peters Kölsch	3.1		5.9	
Hacker-Pschorr, Münchner Hell		4.6		7.8
Crew Republic IPA "Drunken Sailor"		4.6		7.8
Radler		3.9		6.2

FLASCHENBIER

	0.33l	0.5l
Nolte Cristall	5.5	
Paulaner Weißbier		7.8
naturtrüb, kristall, dunkel,		
Paulaner Weißbier alkoholfrei		6.8

SOFTDRINKS

	0.2l	0.25l	1l
Pepsi Cola, Zero Seven Up, Schwip Schwap Orange	4.7		
San Pellegrino		3.9	9
Acqua Panna		3.9	9

WINE & SPARKLING

SEKT & CHAMPAGNER

	0.1l	0.75l
Kessler Chardonnay Hochgewächs	7.5	42
Kessler Rosé Hochgewächs	8.5	45
Zardetto Vino Spumante Brut, Venetien	8	40
Lanson Black Label	13	90
Lanson Rosé	15	100

WEISSWEIN

	0.2l	0.75l
Grauburgunder		
Lorenz & Söhne	9.5	31
		Deutschland
Riesling 101		
Spreitzer	11	36
		Rheingau
		Deutschland
Grüner Veltliner 'Smaragd Terrassen'		
Dom. Wachau		52
		Österreich
Sauvignon Blanc 'CHANGE'		
Gerard Bertrand	10.5	36
		Languedoc
		Frankreich
Chardonnay 'CHANGE'		
Gerard Bertrand	12	40
		Languedoc
		Frankreich
Bianco		
Villa Antinori	12	44
		Apulien
		Italien
Chardonnay 'Tormaresca'		
Villa Antinori	13	45
		Apulien
		Italien
Sauvignon Blanc 'Cloudy Bay'		
Cloudy Bay	17.5	62
		Marlborough
		Neuseeland
Riesling 'Kolonne Null' (alkoholfrei)		
Kolonne Null	8	26.5
		Lösslehm
		Deutschland

ROSÉWEIN

	0.2l	0.75l
Rambla		
Born Rosé	10.5	34
		Barcelona
		Spain
Hampton Water		
Gerard Bertrand & Bon Jovi		49
		Languedoc
		France
Rosé 'Kolonne Null' (alkoholfrei)		
Kolonne Null	8	26.5
		Provence
		France

ROTWEIN

	0.2l	0.75l
Spätburgunder 'Kaiserstuhl'		
Weingut Landerer	11.5	42
		Baden
		Deutschland
'Black Print'		
Weingut Schneider	15	51
		Pfalz
		Deutschland
Rosso		
Villa Antinori		65
		Toskana
		Italien
Primitivo 'Neprica'		
Tormaresca, Villa Antinori	12.5	41
		Apulien
		Italien
Tempranillo 'Malpastor' Crianza		
Familia Torres	14.5	48
		Rioja
		Spanien
Tempranillo 'Macán Clásico'		
Dom. Rothschild & Vega Sicilia		149
		Rioja
		Spanien
Bordeaux 'Les Légendes R Médoc'		
Dom. Rothschild (Lafite)		65
		Bordeaux
		Frankreich
Merlot 'CHANGE'		
Gerard Bertrand	11	34
		Languedoc
		Frankreich
Zinfandel 'Diamond Collection'		
Francis Coppola		69
		Kalifornien
		USA
Cabernet Sauvignon 'Allomi'		
The Hess Collection		105
		Napa Valley
		USA
Malbec		
Terrazas de los Andes	18	61
		Mendoza
		Argentinien
Shiraz Cabernet 'Koonunga Hill'		
Penfolds	12.5	41
		Penfolds
		Australien
Red Blend 'Short Left'		
Neil Ellis	11.5	42
		Western Cape
		Südafrika

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