

VORSPEISEN



Charcuterie 15,-
Entenlebermousse, Serrano Schinken³, Salami³, Ochsenrillettes

Gegrilltes Carpaccio 14,-
Gehobelter Parmesan, Olivenöl

MASH Tatar 13,-
Piquillo-Paprika, Schalotten, Chili-Öl, Schnittlauch, Salat, Chips

Thunfisch-Tatar 16,-
Avocado, Gurke, Chili, japanisches Dressing

Batallé Serrano 11,-
Serrano-Schinken³ in feinen Scheiben

MASH Salat 8,-
Bunter Salat mit Walnüssen, pochierem Ei und Senfvinaigrette

Gänseleberterrine 17,-
Apfelkompott, Salat, geröstetes Brot

Dry-Age Krokette 10,-
mit scharfer Tomaten-Salsa⁹

MASH Suppe 9,-
Zwiebelsuppe mit Croutons

Linguine mit Riesengarnelen 16,-
Tomate, Knoblauch, Petersilie, Salbei

Sautierter Oktopus mit Gnocchi 10,-
Chorizo, Pimientos de Padrón & Chipotle

1/2 Hummer Thermidor 25,-
Gegrillte Limette, Salat



HAUPTGERICHTE



URUGUAY

Mit Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Angus-Rind.

- Flat Iron Steak, ca. 200 g 19
- Rib-Eye, ca. 300 g 29
- Tenderloin, ca. 200 g 32

AMERIKA – Omaha

Dieses zertifizierte Nebraska Beef aus Maisfütterung ist so zart und schmackhaft, wie man es sich nur wünschen kann.

- N.Y. Strip, ca. 300 g 42
- Rib-Eye, ca. 400 g 48
- Bone in Rib-Eye, ca. 600 g 78
- Porterhouse, ca. 1300 g 130

DÄNEMARK – von Danish Crown

Rib-Eye, Dry-aged, ca. 300 g 43
Dänisches Prime Beef, im Dry-Age-Verfahren bis zu 90 Tage gereift – der traditionelle Prozess garantiert besonders zartes Fleisch und einen intensiven Geschmack.

DEUTSCHLAND von Husum

Speziell ausgewähltes Fleisch aus dem Husumer Raum.

- Striploin, ca. 200 g 24
- Tenderloin, ca. 300 g 38
- Côte de bœuf, ca. 500 g 68

JAPANISCHES WAGYU

Ausschließlich handverlesen vom japanischen Wagyu-Meister Hisato Hamada.



Kobe Prime

Feinstes japanisches Kobe-Rind aus der Region Hyogo in der höchstmöglichen Qualitätsstufe A5. Der Kobe-Stempel garantiert die enorm hohe Qualität, die exklusiv im MASH angeboten wird.

Kobe Wagyu A5 Prime Cut, pro 100 g 95

WEITERE GRILL – GERICHTE

- Maishähnchenbrust 21
- MASH Burger, ca. 200 g, Bacon^{2,3}, Cheese & Chili Fries^{4,5,9} . . 22
- Steak & Fries, ca. 200 g 27
- Lammkoteletts 34

FISCH

- Ganze gegrillte Dorade 28
- Steak vom Thunfisch, ca. 200 g 34

GEMÜSE

- 4,-
- Grüner Salat mit Vinaigrette^{2,4}
- Gemischter Tomatensalat
- Caesar Salat^{2,4}
- Rahmspinat
- Grüne Bohnen
- Gebratener Blumenkohl
- Gebratene Jalapeños (**scharf**)
- Sautierter Mais mit Knoblauch und Bacon^{2,3}
- Sautierte Champignons

BEILAGEN

- 4,-
- French Fries
- Chili Fries^{4,5,9}
- Zwiebelringe
- Macaroni and Cheese
- Kartoffelpüree mit Bacon^{2,3}
- Chili-Cheese-Balls mit Bacon^{2,3} (**scharf**)

Gebratene Foie Gras + 8,-

SAUCEN FÜR FLEISCH

- Béarnaise
- Pfeffer
- Rotwein
- Knoblauch-Thymian-Jus

SAUCEN FÜR FISCH

- Béarnaise
- Sauce Tartare^{1,2,5}
- Chili-Mayonnaise^{2,4}
- Limetten-Mayonnaise^{2,4}

Eine Sauce gratis zu jedem Hauptgericht. Jede zusätzliche Sauce 3,-

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.



COCKTAILS

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Apéritif von unserer Bar. Hier ein kleiner Auszug aus unserer Cocktailkarte.

A. Q. Old Fashioned... 12
 Knob Creek Bourbon, Knob Creek Rye, Ahornsirup, Angostura Bitters, Orange Bitters, Chocolate Bitters, Meersalz
Diese Variante des Old Fashioned verblüfft durch Tiefe und Einzigartigkeit!

The Gentle Fizz 12
 Gentleman Jack Tennessee Whiskey, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Soda, Minze
Ein frischer, doch sanfter Fizz mit einer fruchtigen Note.

Queens Punch 11
 Weißwein, Holunderblüte, Tanqueray Gin, Zitronensaft, Soda, Früchte der Saison
Ein spritziger Punch für den perfekten Start in den Abend.

Vesper Highball 12
 Monkey 47 Gin, Ketel One Vodka, französischer Wermut[®], Peychaud Bitters, Tonic Water
James Bond's Martini Favorit als Gin & Tonic-Variante.

Amelia..... 12
 Ketel One Vodka, Holunderblüte, Zitronensaft, Blaubeere
In der New Yorker Bar Employees Only kreiert, für alle, die es frisch und fruchtig lieben.

Tommy's Margarita 11
 Don Julio Reposado Tequila, Limettensaft, Agavensirup
In dieser geradlinigen Margarita steht die Agave im Mittelpunkt. Frisch und fruchtig.

The Final Wonder 11
 Weinapéritif[®], kubanischer Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Orgeat, Muskat
Eine Hommage an die großartigen Tiki Drinks der 50er Jahre.

Auf der Suche nach einem anderen Geschmack, Stil oder vielleicht einem alkoholfreien Cocktail? Lassen Sie sich von unserer Cocktailkarte inspirieren oder sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne.

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

	Glas 0,15l	/ Flasche
2015 Keystone, Chardonnay, Kalifornien, USA	6	29
2015 Dashwood, Sauvignon Blanc, Malborough, Neuseeland	8	35
2016 Livio Felluga "Sharis" Bianco della Venezia, Friaul-Julisch Venezien, Italien	9	39
2015 Weingut Joh. Jos. Prüm, Riesling Kabinett, Mosel, Deutschland	11	49
2015 Domaine de Villaine, Bouzeron, Burgund, Frankreich	15	67
2013 Domaine Eden, Chardonnay, Santa Cruz Mts., Kalifornien, USA	17	75

ROTWEIN

2015 Bear Creek, Zinfandel, Kalifornien, USA	7	29
2014 Hacienda, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	8	60
2015 Molino "Loreto" Barbera d'Asti, Piemont, Italien	9	39
2014 Nittnaus "Kalk und Schiefer", Blaufränkisch, Burgenland, Österreich	10	45
2014 Nahuel "Chakito" Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile	12	49
2014 Mount Langi Ghiran "Cliff Edge" Shiraz, Grampians, Australien	14	62
2011 Paolo Scavino, Barolo, Piemont, Italien	18	79
2011 Freemark Abbey, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien, USA	19	85

SOFT DRINKS

Schweppes Original Tonic Water 0,2l	4
Schweppes Dry Tonic Water 0,2l	4
Fever Tree Tonic Water 0,2l	4
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	4
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l	4
Sprite 0,33l	4
Saft 0,35l	4
Apfel/Orange/Rhabarber/Tomate	
San Pellegrino / Aqua Panna 0,75l	7

SCHAUMWEIN

André Clouet Brut Cuvée Speciale	
<i>Champagne, Frankreich</i>	
Glas 0,1 l	Flasche
14	69
2013 Schramsberg Rosé	
<i>North Coast, USA</i>	
Glas 0,1 l	Flasche
17	75

BIER

MASH Pils	6
<i>Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt! (5,1% - 0,4 l)</i>	
Hop Ottin' IPA	8
<i>Mehr von allem! Frischer, herber, stärker, hopfiger. (7% - 0,4 l)</i>	
Anchor Brewery, Steam Beer	8
<i>Tiefbernteinfarben und angenehm fruchtig-bittersüße Noten. (4,9% - 0,4 l)</i>	
Uerige Alt - Classic Düsseldorf Alt ...	4
<i>Klassisches Düsseldorfer Alt, Flasche Von einer traditionsreichen Brauerei in der Altstadt gebraut. (4,7% - 0,33 l)</i>	
Stauder - alkoholfreies Bier	4
<i>Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut. (0,33 l)</i>	

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.

