



INHALT

COCKTAIL HOUR	1
BAR SNACKS	2
BUBBLES & FIZZY	3
FRISCH & FRUCHTIG	4
KLASSISCHE COCKTAILS	6
ALKOHOLFREIE COCKTAILS & SODAS	7
BIER	8
OFFENE WEINE	9
SCHAUMWEIN	11

COCKTAIL HOUR

taglich 17³⁰ bis 18³⁰ in der Bar

MASH Cocktails 1/2 Preis

MASH Pilsner 1/2 Preis

Wein des Tages 4

Steak & Frites 13.5

Mit Sauce Bernaise

*“What one needs
is some kind of a party
that starts at half-past five”*

Alec Waugh, 1974
Esquire Magazine



BAR SNACKS

17³⁰ bis 23⁰⁰

Rosmarin Fries	5
<i>Mit Chili-Mayonnaise</i>	
Crispy Chili Cheese Balls	5
<i>Drei verschieden gefüllte Bällchen, mit Käse, Bacon und Jalapeños^{2,3}</i>	
Oliven	5
<i>Gemischte Oliven mit Chili und Knoblauch mariniert</i>	
Dry-Aged Steak Krokette	5
<i>Mit scharfer Tomaten-Salsa⁹</i>	
Mix aus allen Bar Snacks	16

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

BUBBLES & FIZZY

The Gentle Fizz 12

Gentleman Jack Tennessee Whiskey, Pfirsichlikör, Zitronensaft,
Soda, Minze

Ein frischer doch sanfter Fizz mit einer fruchtigen Note.

Jefferson's Pal 14.5

André Clouet Brut Cuvée Speciale, französischer Wermut ⁶,
Campari ¹, Jefferson's Bourbon

Ein feiner prickelnder Aperitif mit angenehmer Bitternote.

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's Bitters, Tonic Water

James Bond's Favorit als Gin & Tonic-Variante.

FRISCH & FRUCHTIG

Amelia 12

Ketel One Vodka, Holunderblüte, Zitronensaft, Blaubeere

In der New Yorker Bar Employees Only kreiert, für alle, die es frisch und fruchtig lieben.

Booze or Death 12

Baker's 7, Himbeerlikör, Absinth, Zitrone, Ingwersirup

Ein Twist auf den Billionaire-Cocktail, mit besonders viel Geschmack!

Tommy's Margarita 11

Don Julio Reposado Tequila, Limettensaft, Agavensirup

In dieser geradlinigen Margarita steht die Agave im Mittelpunkt.

FRISCH & FRUCHTIG

The Final Wonder 11

Lillet Blanc ⁶, kubanischer Rum, Ananassaft, Zitronensaft,
Orgeat, Muskat

Eine Hommage an die großartigen Tiki Drinks der 50er Jahre.

Last Word 11

Tanqueray Gin, Kirschlikör, Kartäuserlikör, Limettensaft

*Dieser Drink entstand zur Zeit der Prohibition im Amerika der 20er Jahre.
Damals noch mit starkem, selbstgebranntem Gin, wird der Cocktail
heute mit hochwertigem Gin und süß-sauren Aromen von Kräutern,
Kirsche und Limette serviert.*

KLASSISCHE COCKTAILS

Custom Manhattan + 5

Ihr Lieblings-Whiskey, Wermut ⁶, Bitters

A. Q. Old Fashioned 12

Knob Creek Bourbon, Knob Creek Rye, Ahornsirup, Angostura Bitters, Orange Bitters, Chocolate Bitters, Saline Lösung

Diese Variante des Old Fashionends verblüfft durch Tiefe und Einzigartigkeit!

Martinez 10

Tanqueray Gin, roter Wermut ⁶, Maraschino Kirschlikör, Orange Bitters

Der Vorläufer des Martinis wurde bereits um 1860 im Occidental Hotel in San Francisco erfunden.

Vieux Carré 12

1776 Rye, Torres 15 Jahre gereifter Brandy, roter Wermut ⁶, D.O.M. Benedictine, Peychaud's Bitters ¹, Angostura Bitters

Ein Drink wie die Stadt New Orleans, aus der er stammt: aufregend, anregend und voller Vielfalt.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS & SODAS

Mr. Orange	7
Orange, Zitrone, hausgemachter Vanillesirup, Sodawasser	
Amy	7
Holunderblüte, Blaubeerpüree, Zitrone, Soda	
Schweppes Tonic Water 0,2l	4
Schweppes Dry Tonic Water 0,2l	4
Fever Tree Tonic Water 0,2l	5
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	4
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l	4
Sprite 0,33l	4
Apfel- / Orangen- / Rhabarber- / Tomatensaft 0,35l	4
San Pellegrino / Aqua Panna 0,75l	7

BIER

- MASH Pils** 5,1%
Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt! 0,4l **6**
- Anchor Brewery, Steam Beer** 4,9%
Tief bernsteinfarben und angenehm fruchtig-bittersüße Noten. 0,4l **8**
- Anderson Valley, Hop Ottin' IPA** 7%
Mehr von Allem! Frischer, herber, stärker, hopfiger. 0,4l **8**
- Uerige Alt** *Klassisches Düsseldorfer Alt, Flasche*
In der Altstadt traditionell von einer Familienbrauerei gebraut. 0,33l **4**
- Stauder** *Alkoholfreies Bier, Flasche*
Aus der Essener Privatbrauerei Jacob Stauder. 0,33l **4**

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Glas 0,15 l

2015 Keystone, Chardonnay

Kalifornien, U.S.A **6**

2015 Dashwood, Sauvignon Blanc

Malborough, Neuseeland **8**

2016 Livio Felluga, "Sharis" Bianco della Venezie

Friuli Venezia Giulia, Italien **9**

2015 Weingut Joh. Jos. Prüm, Riesling Kabinett

Mosel, Deutschland **11**

2015 Domaine de Villaine, Bouzeron

Burgund, Frankreich **15**

2013 Domaine Eden, Chardonnay

Santa Cruz Mts., Kalifornien, U.S.A. **17**

OFFENE WEINE

ROTWEIN

2015 Bear Creek, Zinfandel <i>Kalifornien, U.S.A</i>	7
2014 Hacienda, Cabernet Sauvignon <i>Kalifornien, U.S.A</i>	8
2015 Molino, Loreto, Barbera d'Asti <i>Piemont, Italien</i>	9
2014 Nittanus, Kalk und Schiefer, Blaufränkisch <i>Burgenland, Österreich</i>	10
2014 Nahuel, Chakito, Cabernet Sauvignon <i>Colchagua, Chile</i>	12
2014 Mount Langi Ghirn, Cliff Edge, Shiraz <i>Grampians, Australien</i>	14
2011 Paolo Scavino, Barolo <i>Piemont, Italien</i>	18
2011 Freemark Abbey, Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, Kalifornien, USA</i>	19

SCHAUMWEIN

Glas 0,1

André Clouet Brut Cuvée Speciale

Champagne, Frankreich **14**

2013 Schramsberg Brut Rosé

North Coast, Kalifornien, USA **17**

Unsere umfangreiche Champagner-Auswahl
finden Sie in unserer Weinkarte.

*“Too much of anything is bad,
but too much Champagne is just right.”*
Mark Twain

SHARE YOUR EXPERIENCE!



facebook.de/mashduesseldorf



instagram.com/mashduesseldorf



duesseldorf@mashsteak.de



www.mashsteak.de

*Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Alle Preise sind unverbindliche Angaben. Änderungen vorbehalten.*