

**VORSPEISEN**



**Charcuterie 15,-**  
Entenlebermousse, Serrano Schinken<sup>3</sup>, Salami<sup>3</sup>, 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-Schinken<sup>3</sup> in feinen Scheiben

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

**Gänseleberterrinen 17,-**  
Apfelkompott, Salat, geröstetes Brot

**Dry-Age Krokette 10,-**  
mit scharfer Tomaten-Salsa<sup>9</sup>

**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<sup>2,3</sup>, Cheese & Chili Fries<sup>4,5,9</sup> .. 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<sup>2,4</sup>
- Gemischter Tomatensalat
- Caesar Salat<sup>2,4</sup>
- Rahmspinat
- Grüne Bohnen
- Gebratener Blumenkohl
- Gebratene Jalapeños (**scharf**)
- Sautierter Mais mit Knoblauch und Bacon<sup>2,3</sup>
- Sautierte Champignons

**BEILAGEN**

- 4,-
- French Fries
- Chili Fries<sup>4,5,9</sup>
- Zwiebelringe
- Macaroni and Cheese
- Kartoffelpüree mit Bacon<sup>2,3</sup>
- Chili-Cheese-Balls mit Bacon<sup>2,3</sup> (**scharf**)

**Gebratene Foie Gras + 8,-**

**SAUCEN FÜR FLEISCH**

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

**SAUCEN FÜR FISCH**

- Béarnaise
- Sauce Tartare<sup>1,2,5</sup>
- Chili-Mayonnaise<sup>2,4</sup>
- Limetten-Mayonnaise<sup>2,4</sup>

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<sup>®</sup>, 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<sup>®</sup>, 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  
 Champagne, Frankreich  
 Glas 0,1 l    Flasche  
**14            69**

2013 Schramsberg Rosé  
 North Coast, USA  
 Glas 0,1 l    Flasche  
**17            75**

## BIER

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

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

