

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,-
Saisonal

Gänseleberterrine 17,-
Apfelkompott, Salat, geröstetes Brot

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

MASH Suppe 9,-
Saisonal

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

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.

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

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

DEUTSCHLAND - 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

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.

No. 8 15
 Blanton's Bourbon „The Original“,
 IPA Sirup, Orangen und Walnuss Bitters
*Unsere Version des Old Fashioned Cocktails. Auf einem
 Eisblock am Tisch serviert und mit Grapefruitzeste verfeinert.*

Green Park 13
 Tanqueray Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Sellerie Bitters, Basilikum
*Das Londoner Savoy Hotel schuf 2011 diesen frischen Mix aus
 Gin und Basilikum.*

Vivian Maier 12
 Ketel One Vodka, Plauenpüree, Zimtsirup, Zitronensaft
Intensiv und sinnlich, eine Hommage an die New Yorker Fotografin.

Jefferson's Pal 15
 Champagner, Jefferson's Bourbon, Weißer Wermut⁶, Campari¹
Ein feiner prickelnder Aperitif mit angenehmer Bitternote.

El Presidente 12
 Ron Varadero 3, trockener Wermut⁶, Orange Curaçao, Granatapfelsirup
*Ein Drink zu Ehren des kubanischen Präsidenten Gerardo Machado,
 der in den 20er Jahren regierte.*

The Elk's Own 13
 Woodford Reserve Rye Whiskey, Portwein⁶, Zitronensaft, Eiweiß
*Ein herbsüßer, klassischer Sour mit feinen, grasigen Getreidenoten
 und dem leichtem Karamell des Rye Whiskeys.*

Ellen O'Neal Fizz 12
 Thymian infundierter Maker's Mark Whiskey, Birnenlikör, Zitronensaft, Soda
Erfrischend und fruchtig wie eine Limonade.

*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 Eva Fricke "Wisperwind", Riesling, Rheingau, Deutschland	11	45
2015 OPP, Pinot Gris, Willamette Valley, Oregon	14	62
2014 Beaumont "Hope Marguerite", Chenin Blanc, Bot River, Südafrika	15	69
2015 Domaine Vincent Bouzereau, Meursault, Burgund, Frankreich	19	85

ROTWEIN

2015 Bear Creek, Zinfandel, Kalifornien, USA	7	29
2014 Hacienda, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA (MAGNUM)	8	60
2014 Nittnaus "Kalk und Schiefer", Blaufränkisch, Burgenland, Österreich	10	45
2014 Georg Breuer, Pinot Noir, Rheingau, Deutschland	11	47
2014 Nahuel "Chakito", Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile	12	50
2014 Mount Langi Ghiran "Cliff Edge", Shiraz, Grampians, Australien	14	62
2012 Paolo Scavino, Barolo, Piemont, Italien	18	79
2011 Freemark Abbey, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien, USA	19	85

Lassen Sie sich auch von unserer Coravin-Auswahl inspirieren!

SOFT DRINKS

- Schweppes Original Tonic Water 0,2l 4
- Schweppes Dry Tonic Water 0,2l.... 4
- Fever Tree Tonic Water 0,2l..... 4
- Fever Tree Ginger Ale 0,2l..... 4
- Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l..... 4
- 7up 0,20l 3.5
- Saft (Apfel/Orange/Rhabarber) 0,25l 4
- San Pellegrino / Aqua Panna 0,75l.... 7

SCHAUMWEIN

André Clouet Brut Cuvée Speciale
 Champagne, Frankreich
 Glas 0,1l Flasche
14 69

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

Oloroso "15 Year Dry",
 Bodegas El Maestro Sierra
 Jerez, Spanien
 Glas 0,05l / Flasche **8 / 55**

BIER

- MASH Pils 0,4l..... 6
*Frisch, spritzig und leicht.
 Das kälteste Bier der Stadt!*
- Hop Otin' IPA 0,4l..... 8
*Mehr von allem! Frischer, herber,
 stärker, hopfiger.*
- Anchor Brewery, Steam Beer 0,4l... 8
*Tief bernsteinfarben und angenehm fruchtig-
 bittersüße Noten.*
- Stauder - alkoholfreies Bier 0,33l.... 4
*Von einer alteingesessenen Familienbrauerei
 aus dem Ruhrgebiet gebraut.*

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

