

VORSPEISEN



Gegrilltes Carpaccio 14
Gehobelter Parmesan und Olivenöl

Batallé Serrano 11
Serrano-Schinken³ in feinen Scheiben

Thunfisch Tatar 16
Avocado, Gurke, Chili und japanisches Dressing

Rinder Tatar 15
Tenderloin, cremige Senfsauce, Kresse, Roggencroustons und Basilikum

Foie Gras & Toast 21.5
Pilze, gegrilltes hausgemachtes Toastbrot, Kräuter, rote Zwiebel und Frisée

Ochsenschwanz 13.5
Consommé
Sautierter Ochsenschwanz, eingelegte Rüben und Schnittlauch

Lachs Ceviche 11.5
Zitrone, Limette, Ingwer, Knoblauch, Avocado, Mango, Gurke, Koriander, Chili und Frühlingszwiebel

Gegrillte Riesengarnelen 20
Riesengarnelen, Petersilie, Jus und Limette

Linguine mit 16
Riesengarnelen
Tomate, Knoblauch, Petersilie und Salbei

Hummer Risotto 29
Hummer, Tomaten, Piquillos, Sahne, Käse und Basilikum

REMEMBER TO ASK FOR TODAY'S SPECIAL

HAUPTGERICHTE

ADDITIONAL FOR YOUR STEAK
★ Gebratene Foie Gras + 8
★ Gehobelter Trüffel (Marktpreis)

URUGUAY

Mit Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Angus-Rind.

- Striploin, ca. 250 g 24
- Rib-Eye, ca. 300 g 29
- Tenderloin, ca. 200 g 34

DÄNEMARK – von DANISH CROWN

Rib-Eye, Dry-aged, ca. 300 g 45

Dänisches Prime Beef, im Dry-Age-Verfahren bis zu 90 Tage gereift – der traditionelle Prozess garantiert besonders zartes Fleisch und einen intensiven Geschmack.

DEUTSCHLAND - Husum

Speziell ausgewähltes Fleisch aus dem Husumer Raum.

- Striploin, ca. 200 g 20
- Tenderloin, ca. 300 g 42
- Côte de Bœuf, ca. 500 g 58

JAPANISCHES WAGYU

Kobe Prime

Kobe (Qualitätsstufe A4/A5) stammt von der Rasse Tajima. Dieses Fleisch ist von höchster Qualität, besonders zart und verfügt über die beste Marmorierung



Kobe Wagyu A4/A5 Prime Cut, pro 100 g 135

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

MASH WORLD TASTE TOUR

am Tisch tranchiert

Kobe A4/A5 Prime Cut, 75 g | American N. Y. Strip 300 g
Danish Dry Aged Rib-Eye 200 g
Für 2 Personen 160

WEITERE GRILL-GERICHTE

- Maishähnchenbrust mit Piperade 22
- Veggie Burger mit Chili Fries 21
- MASH Burger, ca. 200 g, Bacon^{2,3}, Cheese, Chili Fries^{4,5,9} 24
- Steak & Fries, ca. 200 g 27
- Lammkoteletts 34
- MASH Salat - *Hinzufügen Hühnchen +9* 17

FISCH

- Ganzer gegrillter Amerikanischer Zander mit Tabouli ca. 170 g 34
- Steak vom Thunfisch mit Chimichurri, ca. 200 g 36

GEMÜSE

- Grüner Salat mit Vinaigrette^{2,4} 4.5
- ~
- Gemischter Tomatensalat 8 mit Feta und Oliven
- ~
- Würzige Edamame 3.5
- ~
- Gratiniertes Rahmspinat 6.5
- Grüne Bohnen mit Soja-Mandeln 9.5
- ~
- Gebratener Blumenkohl 4.5 mit Nüssen und Parmesan
- ~
- Gebratene Jalapeños (**scharf**) 4.5
- ~
- Sautierter Kohl 7.5 mit Vinaigrette und Trüffel^{2,3}
- ~
- Sautierte Champignons 8.5

BEILAGEN

- French Fries 4
- ~
- Chili Fries^{4,5,9} 3.5
- ~
- Zwiebelringe 4.5
- ~
- Macaroni and Cheese 3.5
- ~
- MASH Kartoffel Gratin^{2,3} 6.5
- ~
- Chili-Cheese-Balls 5.5 mit Bacon^{2,3} (**scharf**)

SAUCEN

- 3
- Béarnaise
- ~
- Pfeffer
- ~
- Rotwein
- ~
- Knoblauch-Thymian-Jus
- ~
- MASH Signatur Kräuterbutter
- ~
- Sauce Tartare^{1,2,5}
- ~
- Chili-Mayonnaise^{2,4}
- ~
- Ketchup

*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.

MASH Old Fashioned 14
 Bulleit Rye, Haselnussgeist, Ahornsirup,
 Orange, Angostura & Chocolate Bitters
*„Unsere Hommage an den König der Cocktails
 - kann Spuren von Nüssen enthalten“²*

All American Vesper 13

Junipero Gin, Tito's Vodka, Cocchi Americano & Peychaud's Bitters
*„James Bond's große Liebe“ eine elegante, aromatische Verführung
 bestehend aus Vodka, Gin und Wermut“^{2,10}*

Adonis 11

El Maestro Sierra 15 Oloroso, Antica Formula & Orange Bitters
*Benannt nach dem Broadway-Musical von William Gill, welches
 im Jahr 1884 in New York uraufgeführt wurde“^{2,10}*

Scarlet 14

Ketel One Vodka, Himbeer-Püree, Zitronensaft und Vanillesirup
Name ist Programm: süß, fruchtig und ein echter Hingucker!

Los Altos Spritz 13

Don Julio Reposado Tequila, Limettensaft, Agave, Soda und ein Spritzer Salz
Eine frische, belebende Variante der Margarita!

Tom Collins 12

Tanqueray No. 10 Gin, Zitronensaft, Limettensaft, Zucker und Soda
*Ein spritzig erfrischender Cocktail, der bereits 1876 von
 Jerry Thomas erwähnt wurde.*

Scofflaw 12

Bulleit Bourbon, Cocchi Americano, Zitronensaft und Granatapfelsirup
*„Scofflaw“: Bezeichnung, die am besten die Idee von gesetzlosen Trinkern,
 Bedrohungen, Spöttern und schlechtern Bürgern ausdrückt.^{2,10}*

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

Glas 0,15l / Flasche

WEISSWEIN

2016 Koehler-Ruprecht "MASH Edition", Chardonnay, Pfalz, Deutschland	6	29
2014 Schlossgut Diel, Riesling Kabinett, Nahe, Deutschland	9	40
2017 Sattlerhof "Gamlitz", Sauvignon Blanc, Südsteiermark, Österreich	11	50
2016 Piewald, "Ried Biern" Grüner Veltliner Federspiel, Wachau, Österreich.....	12	53
2015 Billaud Simon, Chablis, Burgund, Frankreich	14	60
2015 Sandhi "Santa Barbara", Chardonnay, Santa Barbara, Kalifornien, USA.....	17	72

ROTWEIN

2017 Zinfandel "The Clown", Kalifornien, USA	7	29
2014 Hacienda, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA..... MAGNUM	8	60
2014 Nahuel "Chakito", Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile	12	53
2016 Mt. Edward "Ted", Pinot Noir, Central Otago, New Zealand	13	55
2016 Don Baltazar, Casa Monte, Malbec, San Juan, Argentinien.....	14	59
2013 Ramey "MASH No Bull", Syrah, North Coast, Kalifornien	16	69
2014 Silverado "Estate" Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien, USA	19	82

Lassen Sie sich auch von unserer Coravin-Auswahl inspirieren!

SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,2l ^{1,2,11}	4
Coca-Cola Zero 0,2l ^{1,2,4,11}	4
Sprite 0,2l	4
Fever Tree Bitter Lemon 0,2l.....	4
Fever Tree Ginger Ale 0,2l.....	4
Saft (Apfel/Orange/Rhabarber) 0,25l 4	4
San Pellegrino 0,75l.....	8
Aqua Panna 0,75l.....	8

SCHAUMWEIN

„MASH“, Blanc de Blancs
 Champagne, Frankreich
 Glas 0,1l Flasche
14 69

2014 Schramsberg Rosé
 North Coast, Kalifornien, USA
 Glas 0,1l Flasche
17 75

BIER

MASH Pils	6
<i>(5,1% - 0,4l) Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt!</i>	
Anderson Valley "Boont Amber" ...	7
<i>(4,7% - 0,4l) Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier mit Eleganz.</i>	
Flying Dog "Snake Dog IPA" 0,4l ...	7
<i>(7,1% - 0,4l) Mehr von allem! Stärker und hopfiger.</i>	
Stauder - alkoholfreies Bier	4
<i>(0% - 0,33l) Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut.</i>	

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

