

**VORSPEISEN**



**GILLARDEAU  
SPECIAL CLAIRE  
AUSTERN**

Pro Stück 4



**Gegrilltes Carpaccio 14**  
Gehobelter Parmesan und  
Olivenöl

**Batallé Serrano 11**  
Kroketten aus Kartoffeln  
mit Knoblauch und  
pikanter Mayonnaise

**Linguine mit 16  
Riesengarnelen**  
Tomate, Knoblauch,  
Petersilie und Salbei

**MASH Tatar 15**  
Piquillos, Zwiebeln, Schnitt-  
lauch, Chili-Öl und Chips

**Gebratene Foie Gras 19  
mit Spiegelei**  
Pommes Pailles und Sherry  
Sauce

**Grüner Spargel 9.5  
mit Nage**  
Kräuter, Frühlingszwiebeln  
und Tomaten  
3 Jakobsmuscheln +9

**MASH Salat 14**  
Bunter Salat, rote Trauben,  
Soja-Erdnüsse, Rote Bete  
und Pekannüsse  
Maishähnchenbrust +8

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

**Wan Tan mit Garnelen 16  
und Jakobsmuscheln**  
Krautsalat und Garnelen-Sauce

**Hummer Bao Bun 29**  
Eingelegtes Gemüse, Piri Piri  
und Brunnenkresse

**Thunfisch Tatar 16**  
Avocado, Gurke, Chili und  
japanisches Dressing

Fragen Sie nach unserem  
**TAGES-SPECIAL!**

**HAUPTGERICHTE**

**ADDITIONAL FOR YOUR STEAK**  
★ Gebratene Foie Gras + 8

**URUGUAY**

Mit Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Angus-Rind.

Striploin, ca. 250 g	26
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

**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 <sup>2,3</sup> , Cheese, Chili Fries <sup>4,5,9</sup>	24
Steak & Fries, ca. 200 g	34
Lammkoteletts	34

**FISCH**

Gegrilltes Zanderfilet mit Tabouleh, ca. 170 g	34
Steak vom Thunfisch mit Chimichurri, ca. 200 g	36

**GEMÜSE**

Grüner Salat mit Vinaigrette <sup>2,4</sup>	4.5
~	
Gemischter Tomatensalat 8 mit Feta und Oliven	
~	
Gratinierter Rahmspinat	6.5
~	
Grüne Bohnen mit Soja-Mandeln	9.5
~	
Gebratener Blumenkohl 4.5 mit Nüssen und Parmesan	
~	
Gebratene Jalapeños (scharf)	4.5
~	
MASH Slaw	5
~	
Sautierter Mais mit Bacon und Knoblauch	9.5

**BEILAGEN**

French Fries	4
~	
Chili Fries <sup>4,5,9</sup>	3.5
~	
Macaroni and Cheese	3.5
~	
MASH Potatoes <sup>2,3</sup> mit Bacon und Zwiebeln	6.5
~	
Chili-Cheese-Balls 5.5 mit Bacon <sup>2,3</sup> (scharf)	

★ Trüffelpommes ★ 7  
mit Trüffel Mayo

**SAUCEN**

3
Béarnaise
~
Pfeffer
~
Rotwein
~
Knoblauch-Thymian-Jus
~
MASH Signature Kräuterbutter
~
Trüffel-Mayonnaise
~
Chili-Mayonnaise <sup>2,4</sup>

\*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.

**Long Island Tea Time for Two ... 18**  
 Tanqueray No.10 Gin, Ketel One Vodka, Plantation 3 Star Rum,  
 Don Julio Blanco Tequila, Limette und Lapacho Tee  
*Klassiker aus New York, der in den 70er Jahren erfunden  
 und zum Teilen gemacht wurde! Für 2 Personen.*

**Mistress Velvet** ..... 12  
 Passionsfruchtsirup, Absinth Spray, Suze, Prosecco und Zitronenzeste.  
*Tropisch, bitter, erfrischend, mit schöner Perlage.* <sup>2,10</sup>

**Very Strong Gimlet** ..... 13  
 Ketel One Vodka, Tito's Vodka, Grey Goose Vodka und Rose's Lime.  
*Der Gimlet wurde von Seemännern im 19. Jahrhundert bei ihren  
 Reisen auf hoher See erfunden!* <sup>2,10</sup>

**Modern Pina Colada** ..... 14  
 Plantation Pinapple Rum, PX Sherry, Kokosnussirup, Milch und Limette.  
*Eine leichtere Version des Klassikers von 1950 - geschüttelt,  
 nicht gerührt!*

**Mai Tai Spritz** ..... 14  
 Zacapa 23 Rum, Bacardi 8 Rum, Angostura Bitters, Orgeat, Limette und Prosecco.  
*Ein erfrischender Tiki-Klassiker!*

**Pipa** ..... 14  
 Leblon Cachaca, Dolin Blanc, Aprikosenlikör, Limette und Grüner Tee.  
*Frisch, fruchtig und macht einem Urlaub in Brasilien alle Ehre!*

**Summer Old Fashioned** ..... 12  
 Bulleit Bourbon, St. Germain und Zitronenzeste.  
*Floral & kräftig wie ein Sommertag!* <sup>10</sup>

*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 0,15 l	/ Flasche
2016 Chardonnay, "MASH Edition", Koehler-Ruprecht, Pfalz, Deutschland.....	6	29
2017 Albariño de Fefiñanes, Rias Baixas, Spanien.....	9	39
2015 Riesling Kabinett "Graacher Himmelreich", J.J. Prüm, Mosel, Deutschland.....	11	50
2017 Sauvignon Blanc "Life from Stone", Springfield Estate, Robertson, Südafrika.....	12	55
2015 Chablis, Billaud Simon, Burgund, Frankreich.....	14	60
2015 Chardonnay "Santa Barbara", Sandhi, Santa Barbara, Kalifornien, USA.....	17	72

### ROSÉWEIN

Wechselnde Empfehlung

### ROTWEIN

2017 Zinfandel "The Clown", Kalifornien, USA.....	7	29
2014 Cabernet Sauvignon "Chakito", Viña Nahuel, Colchagua, Chile.....	9	32
2014 Syrah "No Bull", Ramey, North Coast, Kalifornien, USA.....	12	49
2016 Malbec "Don Baltazar", Casa Montes, San Juan, Argentinien.....	14	59
2015 Rioja "Sela", Bodega Roda, Rioja, Spanien.....	15	62
2015 Cabernet Sauvignon, Domaine Eden, Santa Cruz Mts., Kalifornien, USA.....	17	79

## SOFT DRINKS

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

**SCHAUMWEIN**

André Clouet  
**"MASH", Blanc de Blancs**  
 Champagne, Frankreich

Glas 0,1 l    Flasche  
**14            69**

## BIER

MASH Pils.....	6.5
<i>(5,1% - 0,4 l) Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt!</i>	
Anderson Valley "Boont Amber".....	7.5
<i>(4,7% - 0,4 l) Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier mit Eleganz.</i>	
Flying Dog "Snake Dog IPA" 0,4 l.....	7.5
<i>(7,1% - 0,4 l) Mehr von allem! Stärker und hopfiger.</i>	
Stauder - alkoholfreies Bier.....	4
<i>(0% - 0,33 l) Von einer alteingesessenen Familien- brauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut.</i>	

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

