

VORSPEISEN



Charcuterie 15,-
Saisonale kalte und warme Auswahl an Rind, Schwein und Ente, Cornichons, Dijon Senf^{2,3}

Gegrilltes Carpaccio 14,-
Gehobelter Parmesan, Olivenöl

MASH Salat 8,-
Bunter Salat mit Walnüssen, pochiertem Ei und Senfvinaigrette

MASH Tatar 15,-
Piquillo-Paprika, Schalotten, Chili-Öl, Schnittlauch, Salat, Chips

Thunfisch Tatar 16,-
Avocado, Gurke, Chili, japanisches Dressing

Batallé Serrano 11,-
Serrano-Schinken³ in feinen Scheiben

Jakobsmuscheln 16,-
Grüner Spargel, Schnittlauch-Mayonnaise, knusprige Hähnchenhaut

Schwertmuschel Tatar 12,-
Sesamöl, Zitrone, Daikon Rettich, Topinambur Chips

Gebratene Foie Gras 20,-
Mangoterrine, geröstetes Brot

Linguine mit Riesengarnelen 16,-
Tomate, Knoblauch, Petersilie, Salbei

Tempura Hummer 24,-
Gemüse, Ponzu Sauce, Chili Mayonnaise¹

Riesengarnelen 15,- Japonaise
Cashewkerne, Frühlingszwiebeln, Chili, Ingwer, Koriander^{1,2}

REMEMBER TO ASK FOR TODAY'S SPECIAL

HAUPTGERICHTE



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

Ausschließlich handverlesen vom japanischen Wagyu-Meister Hisato Hamada.

Kobe Prime

Feinstes japanisches Kobe-Rind aus der Region Hyogo in der höchst möglichen Qualitätsstufe A5. Der Kobe-Stempel garantiert die enorm hohe Qualität, die exklusiv in MASH angeboten wird.

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

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 mit Chimichurri, 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.

MASH Old Fashioned 14
 Michter's Rye, Haselnussgeist, Ahornsirup,
 Orange, Angostura & Chocolate Bitters
 „Unsere Hommage an den König der Cocktails
 - kann Spuren von Nüssen enthalten“^{2,10}

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
 Plantation 3 star, 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
 Woodford Reserve 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

WEISSWEIN

	Glas 0,15l	/ Flasche
2016 Koehler-Ruprecht "MASH Edition", Chardonnay, Pfalz, Deutschland	6	29
2017 Dashwood, Sauvignon Blanc, Malborough, Neuseeland	8	35
2014 Schlossgut Diel, Riesling Kabinett, Nahe, Deutschland	9	40
2016 Palacios "Louro", Godello, Valdeorras, Spanien	11	49
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

ROSÉ

2016 Féraud "Cuvée Prestige" Rosé, Côtes de Provence, Frankreich MAGNUM 10 79

ROTWEIN

2016 Bear Creek, Zinfandel, Kalifornien, USA	7	29
2014 Hacienda, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	8	60
2016 Mas Del Périé "Les Escures" Malbec, Cahors, Frankreich	10	45
2014 Nahuel "Chakito", Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile	12	53
2012 Byron, Pinot Noir, Santa Barbara County, Kalifornien, USA	14	60
2011 Alain Graillot, Crozes-Hermitage, Rhône, Frankreich	15	65
2014 Silverado "Estate" Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien, USA	19	82

Lassen Sie sich auch von unserer Coravin-Auswahl inspirieren!

SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,33l ^{1,2,11}	4
Coca-Cola Zero 0,33l ^{1,2,4,11}	4
Sprite 0,33l	4
Fever Tree Bitter Lemon 0,2l	4
Fever Tree Ginger Ale 0,2l	4
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

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

BIER

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

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