



OOSTERSCHELDE AUSTERN

Serviert mit Rotweinessig Vinaigrette und Zitrone

1 Stück 4€



VORSPEISEN

Gegrilltes Carpaccio 16
Gehobelter Parmesan und Olivenöl

Batallé Serrano 13
mit Kartoffelkroketten, Knoblauch- und Chipotle Mayonnaise

Softshell Krabbe 21
In Panko paniert und knackiges Gemüse

MASH Tatar 17
Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl, Schnittlauch und Chips

Orrechiette mit 20 Wildschweinragout
Tomate, Champignons, Petersilie und Zitrone
Als Hauptgericht serviert 33

Gegrillter Spitzkohl 15
Schalottenzwiebel, Schnittlauch, Zitrone und geriebenem Cantal

Grüner Salat 13
Feldsalat, Bulls Blood, Spinat, Frisesalat, Avocado und Granatapfelkernen

½ Hummer à l'Américaine 42
Champignons, Tomatenconcassé, Schalottenzwiebel, Paprika und Petersilie

Gegrillter 33 Norwegischer Hummer
Mit Kräuterbutter, grünem Salat und Zitrone

Thunfisch Tatar 19
Avocado, Gurke, Chili und japanisches Dressing¹

Rigatoni mit 16 hausgemachtes Pesto
Rigatoni mit hausgemachtem Pesto und Parmesan
Als Hauptgericht serviert 25



HAUPTGERICHTE



MASH WORLD TOUR TASTE

- Kobe A4/A5 Prime Cut 75 g.
- Danish Dry Aged Rib-Eye 200 g.
- American N. Y. Strip 300 g.

für zwei Personen
160
am Tisch tranchiert

URUGUAY Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Rind
Striploin, ca. 250 g 26
Ribeye, ca. 300 g 29
Tenderloin, ca. 200 g 34

AMERICAN Greater Omaha, Nebraska
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
Ribeye, ca. 400 g 48

NEUSEELAND Gras gefüttert, intensiv und geschmackvoll
Striploin, ca. 350 g 36
Tenderloin ca. 200 g 37

AUSTRALIEN
Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Rind - zart und saftig!
Tomahawk, min. 1000 g per 100g 13.5



DEUTSCHLAND
Speziell ausgewähltes Fleisch aus dem Husumer Raum
Tenderloin, ca. 300 g 42

DÄNEMARK
Ribeye, Dry-aged, ca. 300 g 47
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
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 cutper 100g 138



VEGETARISCH UND FISCH
Gegrillter Seeteufelschwanz, ca. 200 g 36
Mit gegrillter Zitrone und Chimichurri

Ganzer Gegrillter Wolfsbarsch, ca. 500 g 33
Mit Basilikum Öl und gegrillter Zitrone

Veggie Burger mit Chili Fries 21

ANDERE HAUPTGERICHTE

MASH Burger mit Bacon, Cheese und Chili Fries, ca. 200 g 24

Ganzes Stubenküken, Mais gefüttert 32
Mit Kräuterbutter und gegrillter Zitrone

Gegrillte Lammkoteletts, ca. 400 g 39
Mit hausgemachtem Pesto



GEMÜSE

Caesar Salat 6.5
Gratinierter Rahmspinat 6.5
Gebatene Jalapeños **Scharf** 5
Grüner Salat mit Vinaigrette^{2,4} 5
Tomatensalat mit Feta und Oliven 7
Grüne Bohnen mit Soja Mandeln und Schalottenzwiebel 8.5
Sautierter Mais von der Kolbe mit Bacon und Rosmarin 8
Sautierter Broccolini mit Parmesan 6.5



BEILAGEN

French Fries 5
Chili Fries^{4,5,9} 5
Macaroni and Cheese 6.5
MASH Potatoes mit Bacon und Zwiebeln^{2,3} 6.5



★ Trüffelpommes mit Trüffel Mayo 7.5 ★

SAUCEN 3

Béarnaise
Pfeffer
Rotwein
Knoblauch-Thymian-Jus
MASH Signature Kräuterbutter
Trüffel-Mayonnaise
Chili-Mayonnaise^{2,4}
Sauce Tartar



★ **Tonka Old Fasioned** ★ 13
 Tonkabohnen infusierter Bulleit Bourbon,
 Vanillesirup & Schokoladen Bitters
Kräftig & nussig

Cassie 14
 Bulleit Rye, Violet Liqueur, Zitrone, Zucker & Cassis Püree
Kräftig & nussig

Tom Collins 12
 Tanqueray Gin, Zitrone, Limette & Zuckersirup
Der klassische Highball aus dem 1876 Jerry Thomas Bartenders Guide

COCKTAILS

Crimson Spritz 12
 Crème de Mûre, Fino, süßer Vermouth & Prosecco
Blackberry & Bubbles machen dies zu einem herrlichen Winter Spritz²

Madagascar Sour 14
 Santa Theresa Rum, Vanille de Madagascar, Zitrone, Zucker & Eiweiß
Cremiger Vanille- und Zitronengenuss!

Negroni Reserva 13
 Tanqueray Gin, hausgemachter MASH Vermouth & Campari
Kräftig, bitter, serviert mit einer Orangenzeste²

Mexican Embassy 13
 Don Julio Reposado Tequila, Ahornsirup,
 Orangen Curacao Likör, Ananas & Limettensaft
Tropisch, fruchtig – perfekt für die Tiki Drinks Liebhaber

OFFENE WEINE

SCHAUMWEIN

Champagne André Clouet "MASH", Blanc de Blancs, *Champagne, Frankreich*.... 14 69

WEISSWEIN

	Glas	Flasche
2018 Chardonnay, "MASH Edition", Koehler-Ruprecht, <i>Pfalz, Deutschland</i>	6	29
2019 Sauvignon Blanc "Pencarrow", Palliser Estate, <i>Martinborough, Neuseeland</i>	11	45
2019 Riesling Trocken, Wittmann, <i>Rheinhessen, Deutschland</i>	12	50
2019 Grauburgunder Trocken, Dönnhoff, <i>Nahe, Deutschland</i>	13	58
2018 Chablis, Billaud-Simon, <i>Burgund, Frankreich</i>	14	60
2019 Arneis, Bruno Giacosa, <i>Piemont, Italien</i>	15	68
2017 Chardonnay, Freemark Abbey, <i>Napa, Kalifornien, USA</i>	18	90

ROSÉ

2019 Miraval, Côtes de Provence, *Provence, Frankreich* 11 55

BIER

MASH Pilsner <i>Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt! (5,1% - 0,4 l)</i>	7
MASH Dunkle Classic <i>Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier mit Eleganz.(4.8%- 0.4 l)</i>	7.5
MASH IPA <i>Mehr von allem! Stärker und hopfiger. (6,2%- 0.4 l)</i>	7.5
Stauder - alkoholfreies Bier <i>Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut (0% - 0,33 l)</i>	4.0

Glas 0,10l / Flasche

ROTWEIN

	Glas	Flasche
2018 Zinfandel, The Clown, <i>Kalifornien, USA</i>	7	29
2014 Cabernet Sauvignon, "Chakito", Nahuel, <i>Colchagua, Chile</i>	10	38
2017 Malbec Reserva, Don Baltazar, <i>San Juan, Argentinien</i>	13	49
2019 Syrah "P.S.", Piedrasassi, <i>Santa Barbara, Kalifornien, USA</i>	16	65
2016 Rioja Reserva, Marqués de Murrieta, <i>Rioja, Spanien</i>	18	70
2017 Pinot Noir, Mt. Edward, <i>Central Otago, Neuseeland</i>	19	85
2016 Barolo, Luigi Pira, <i>Piemont, Italien</i>	22	98

Glas 0,15l / Flasche

CELLAR SELECTION *) Jahrgänge können variieren **Flasche**

2015 Château Giscours, 3. Cru Classé, <i>Margaux, Frankreich</i> *	160
2015 Vega Sicilia, Valbuena, <i>Ribera del Duero, Spanien</i> *.....	200

SOFT DRINKS

Cola 0,2l ^{1,2,11}	4		Fever Tree Ginger Ale 0,2l.....	4
Cola Zero 0,2l ^{1,2,4,11}	4		Fever Tree Bitter Lemon 0,2l.....	4
Sport 0,2l	4		San Pellegrino 0,75l.....	8
Orange 0,2l	4		Aqua Panna 0,75l	8
Juice: Apple, Orange, Rhubarb 0,25l	4			