



GILLARDEAU AUSTERN

Serviert mit Sauce Mignonette,
Tabasco und Zitrone
Stück 5.5



Carpaccio 19

Gereifter Havarti-Käse, Pinienkerne,
Schnittlauchöl, Zitronenöl und Caesar-Dressing

Shrimp "Hotdog" 20.5

Brioche, Avocado-creme, Jalapeño-Mayofajita
und Soja

VORSPEISEN

MASH Tatar 21

Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl,
Schnittlauch und Chips

Linguine mit Riesengarnelen 26

Chili, Knoblauch und Petersilie

Blumenkohlsuppe 17

Braune Butter, eingelegte Blumenkohlrischen,
knusprige Hühnerhaut und Kräuteröl
3 gebratene Jakobsmuscheln + 8

Thunfisch Tatar 21

Avocado, Gurke, Chili und
japanisches Dressing¹



BELUGA CAVIAR 30g.

Serviert mit Blinis, 120
Zwiebeln und Crème fraîche

**Leicht geräucherter Lachs 20.5
mit Zitronenpfeffer**

Getrennte Crème fraîche, Zitrone und
Schnittlauchöl

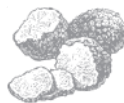
Wagyu Toast 25.5

Confit von Wagyu, Knoblauch, Thymian,
Crouton, Spiegelei und Kobe-Knistern



ETWAS EXTRA FÜR IHR STEAK?

Gebratene Gänseleber-Pastete... 11
Geriebener Trüffel..... 9.5



TAGESSPEZIAL - Fragen Sie gerne nach!

HAUPTGERICHTE



MASH WORLD TOUR - an Ihrem Tisch tranchiert

100 g Kobe A4/A5 Prime Cut Preis für
200 g Dänisches dry-aged Ribeye 2 Personen
300 g Amerikanisches New York Strip 199



DEUTSCHLAND - BESTES HUSUMER WEIDERIND

Tenderloin, ca. 300 g 49

URUGUAY - MIT GETREIDE GEFÜTTERTES RIND

Striploin, ca. 200 g..... 32

Tenderloin, ca. 200 g 44

Tenderloin, ca. 300 g 59

Ribeye, ca. 300 g..... 39

JAPANISCH WAGYU - AKUNE GOLD

DAS BESTE STEAK DER WELT

Das wertvollste Fleisch aus Japan – außergewöhnliche Qualität und zarte Textur. Die Kombination aus proteinreichem Gras und Reisstroh sowie die saubere Luft und das Quellwasser verleihen dem Black Wagyu Rind einen intensiven, reichhaltigen Geschmack, abgerundet durch die harmonische, angenehme Süße des Fettes. Eine hochwertige Aufzucht aus Kyūshū, Japans Südsinsel, ausgezeichnet als das weltbeste Steak bei der World Steak Challenge 2022!

Wagyu, A5 Striploin, ca. 200 g 199

DÄNEMARK

Ribeye, Dry-aged, ca. 300 g 59

Dänisches Prime Beef, das bis zu 90 Tage im Dry-Age-Verfahren gereift wird. Dies garantiert einen intensiven, nussigen Geschmack.

AMERIKA GREATER OMAHA, NEBRASKA



Amerikanische Qualität aus dem Herzen von Nebraska! Wir servieren Ihnen zartes und saftiges Rindfleisch aus dem Greater Omaha.

Die Hereford- und Angus-Rinder werden zunächst mit Gras und anschließend mit Mais gefüttert. Die im Mais enthaltene Stärke lässt die Kruste des Steaks leicht karamellisieren und macht jeden Bissen zu einem Erlebnis.

New York Strip, ca. 300 g..... 53

Ribeye, ca. 400 g..... 68

Bone in Ribeye, ca. 600 g..... 79

BEILAGEN

French Fries 7

Chili Fries 6.5

Trüffel Mac and Cheese 9.5

Pommes Anna mit Thymian und geriebenem Pecorino Romano 8

★ Trüffelpommes mit Trüffel-Mayo 9.5 ★

VEGETARISCH UND FISCH



Kabeljau-Lende, ca. 180 g..... 42

mit einer Sauce aus brauner Butter, Kapern und Zitrone

Färöer-Lachssteak, ca. 200 g 39

mit Salsa Verde und gegrillter Zitrone

Veggie-Burger mit Chili Fries 21

WEITERE HAUPTGERICHTE

MASH Burger ca. 200 g 28

mit Bacon, Cheddar und Chili Fries

Big Tasty Burger ca. 200 g 41

Patty aus 50% Wagyu & 50% Dänisches Dry-aged Fleisch, Comté-Käse, Trüffel, eingelegte Gurken und Trüffelpommes mit Trüffel-Mayonnaise

Ganzes Stubenküken, Mais gefüttert 32

mit Kräuterbutter und gegrillter Zitrone

Gegrillte Lammkoteletts, ca. 400 g..... 44

mit gerösteten Cashewkerne, Korianderknospen, brauner Butter, Limette und Tandoori



GEMÜSE

Gratiniertes Rahmspinat 8.5

Sautierte Jalapeños - *scharf* 7

Caesar-Salat mit Parmesan und knusprigen Croutons 7.5

Gemischter Tomatensalat mit Basilikum-Pesto und Stracciatella 8.5

Gerösteter Blumenkohl mit brauner Butter, Wasabi, Sojasauce, Yuzu und Sonnenblumenkernen 9

Konfierte Wiesenchampignons, weiße Buchenpilze und Königsasternpilze mit Knoblauch und Thymian 9



SAUCEN & DIPS

Béarnaise 3.5 | Pfeffer 3.5

Rotwein 3.5 | Knoblauch-Thymian-Jus 3.5

MASH Signature Kräuterbutter 2.5 | Sauce Tartar 2.5

Trüffel-Mayonnaise 2.5 | Chili-Mayonnaise 2.5





MASH Margarita 19.5
(MASH Dänemark, 2009)

Arette Tequila Blanco, hausgemachter Eukalyptussirup und viel Limette
Eine elegante und duftende Margarita mit Eukalyptusnoten

 **SPICY MASH MARGARITA 20.5**

Nordic Cosmo 19.5
(MASH Dänemark, 2024)

Four Pillars Rare Dry, Tio Pepe, Zitronensherbet und Preiselbeer-Püree
Ein erfrischender und anspruchsvoller Cocktail, der mit den botanischen Noten vom Gin und mit den Aromen vom Sherry spielt. Zitronensherbet verleiht dem Drink eine spritzige Note, während das Preiselbeer-Püree für einen Hauch von Säure und Tiefe sorgt!

COCKTAILS

The Wellerman 17.5
(MASH Dänemark, 2024)

Chairman's Forgotten Cask, Aprikose, Earl Grey Cordial, Kardamom-Bitters und Grapefruit-Soda
Ein exotischer Cocktail mit süßer Aprikose, aromatischem Earl Grey Cordial, würzigen Kardamom-Bitter und einem erfrischenden Abgang von Grapefruit-Soda!

Garden Gimlet 18.5
(MASH Dänemark, 2024)

Four Pillars Rare Dry, St. Germain, Chartreuse Élixir Végétal und Sellerie-Cordial
Ein raffinierter Cocktail, der die botanischen Noten des Gins, florale Süße, die Komplexität des Élixirs und einen einzigartigen Hauch von frischem Sellerie-Cordial kombiniert.



MASH Old Fashioned 21.5
(MASH Dänemark, 2016)

Michter's US★1 Small Batch Bourbon, reichhaltiger Ahornsirup und zwei Sorten Bitter.
Ein Cocktail der alten Schule, bei dem die Süße des Ahornsirups und die Würze der Bitterliköre die einzigartigen Qualitäten des amerikanischen Bourbon unterstreichen!

The Remedy 18
(MASH Dänemark, 2024)

Earl Grey-infusierter Michter's US★1 Small Batch Rye, Ancho Reyes Verde, Agavenektar, Zitrone und Ginger Beer
Ein würziger und aromatischer Cocktail mit einem Hauch von Schärfe durch Ancho Reyes, süßem Agaven-Nektar, frischer Zitrone und einem Spritzer Ginger Beer.

OFFENE WEINE

SCHAUMWEIN

	Glas 0,10l	Flasche
Champagne André Clouet, Brut, Grande Reserve, <i>Champagne, Frankreich</i>	17	100
Champagne André Clouet, Brut Rosé, Grande Reserve, <i>Champagne, Frankreich</i>		128

WEISSWEIN

	Glas 0,15l	Flasche
2023 Domaine du Pegau, "Cuvée Lône", <i>Côtes-du-Rhône, Frankreich</i>	9	39
2023 Chardonnay, "Village" Kumeu River, <i>Auckland, Neuseeland</i>	12	45
2022 Pinot Grigio, Livio Felluga, <i>Friaul, Italien</i>	13	50
2023 Riesling Kabinett, Brauneberger Juffer, Fritz Haag, <i>Mosel, Deutschland</i>	14	60
2023 Sauvignon Blanc, "Miller Ranch", Silverado Vineyard, <i>Napa Valley, USA</i>	16	75
2020 Ramey Chardonnay, <i>Russian River Valley, Kalifornien, USA</i>	19	89

ROSÉ

	Glas 0,15l	Flasche
2023 Minuty, Côtes de Provence, <i>Provence, Frankreich</i>	14	65

BIER

MASH Pilsner, <i>Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt! (5,1% - 0,4 l.)</i>	7.5
MASH Dunkel, <i>Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier. (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, <i>Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut (0% - 0,33 l.)</i>	4.0

(Alkoholfreies Bier)

ROTWEIN

	Glas 0,15l	Flasche
2022 "The Clown", Zinfandel, <i>Kalifornien, USA</i>	10	42
2022 Malbec, Lunta, Mendel, Luján de Cuyo, <i>Mendoza, Argentinien</i>	13	55
2019 Vinedos Real Rubio "Crianza", <i>Rioja, Spanien</i>	14	59
2021 Valpolicella Ripasso "Superiore", Ca' Vendri, <i>Venetien, Italien</i>	15	62
2021 Shiraz, Elderton, <i>Barossa Valley, Australien</i>	16	64
2022 Pinot Noir, Calera Vinery, <i>Central Coast, Kalifornien, USA</i>	21	86
2020 Cabernet Sauvignon, Black Stallion Estate, <i>Napa Valley, Kalifornien, USA</i>	25	110

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

2019 Pintia, Tempos Vega Sicilia, Castilla y Leon, <i>Toro, Spanien</i> *.....	165
2019 Château Giscours, 3. Cru Classé, <i>Margaux, Frankreich</i> *.....	195

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
Sprite 0,2l.....	4	Fever-Tree Tonic Water 0,2l.....	4
Fanta 0,2l.....	4	San Pellegrino 0,75l.....	9
Saft/Saftschorle 0,25l.....	4	Aqua Panna 0,75l.....	9