

 **GILLARDEAU AUSTERN**
 Serviert mit Rotweinessig
 Vinaigrette und Zitrone
 Stück 4€ 

Gegrilltes Carpaccio 16
 Gehobelter Parmesan
 und Olivenöl

Batallé Serrano-Schinken 13
 Salat, Basilikum-Vinaigrette
 und Pinienkerne

MASH Tatar 19
 Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl,
 Schnittlauch und Chips

Gebratene Gänseleber 23.5
 Gegrillter Toast, Mangoterrine,
 Chili und Balsamico

VORSPEISEN

Carpaccio vom Tintenfisch 17.5
 Chili, Zitronen-Vinaigrette
 und Miso-Mayonnaise

**Gebratene wild gefangene
 argentinische Garnelen,
 in Teriyaki** 21
 Shiso, Wasabimayo, Avocado
 und Nori-Crumble

Pasta, Stracciatella 17
und Tomaten
 Stracciatella, Tomatensauce,
 dehydriert Tomaten und Basilikum

Thunfisch Tatar 19
 Avocado, Gurke, Chili und
 japanisches Dressing¹

 **BELUGA CAVIAR** 30g.
 Serviert mit Blinis, 120€
 Zwiebeln und Crème Fraiche

Pilz-Tortellini 20.5
 mit geriebenem Trüffel
 Glace, Ricotta und viel Trüffel

 **Fragen Sie nach unserem
 TAGES SPECIAL**


HAUPTGERICHTE



MASH WORLD TOUR TASTE

- Kobe A4/A5 Prime Cut 100 g.
- Danish Dry Aged Rib-Eye 200 g.
- Canadian striploin 300 g.

für zwei
 Personen
160
 am Tisch
 tranchiert



DEUTSCHLAND *SPEZIELL AUS HUSUM IN DEUTSCHLAND AUSGEWÄHLT*

Tenderloin, ca. 300 g 42

URUGUAY *GETREIDE GEFÜTTERTES, AUSGESUCHTES RIND*

Striploin, ca. 200 g 24

Ribeye, ca. 300 g 32

Tenderloin, ca. 225 g 37

JAPANESE WAGYU - DAS BESTE STEAK DER WELT - AKUNE GOLD

Die kompromisslose Qualität und die hohe intramuskuläre Marmorierung, die Black Wagyu Beef erreicht, ist unter anderem der Kombination aus proteinreichem Gras und Reisstroh, sauberer Luft und Quellwasser zu verdanken, die maßgeblich zu einer äußerst hochwertigen Rinderaufzucht von Japans Südsel beiträgt von Kyûshû. Ausgezeichnet mit dem weltbesten Steak bei der World Steak Challenge 2022 – die höchste Anerkennung, die man erreichen kann!

Wagyu, A5 Striploin, ca. 200 g 189

GEMÜSE

 Gratinierter Rahmspinat 6.5

Gebratene Jalapeños *Scharf* 5

Grüner Salat mit Rote-Bete-Vinaigrette und Knoblauch 6

Tomatensalat mit Basilikumpesto und Stracciatella 7

Grüne Bohnen mit Schalotten und gerösteten Sojamandeln 8.5

Confit braune Champignons, helle brichen pilze Champignons 8
 und Kaiserhüte mit Knoblauch

In Salz gebackener Sellerie mit brauner Butter, weißem Sesam, 8.5
 Lardo, Yuzu-Dressing, Wasabi, Pinienkernen und Brunnenkresse

CANADIAN - WILD ROSE BEEF, SÜDLICHES ALBERTA
 AAA + hormonfreie Angus-Rinder, die in unberührten Berggebieten aufgezogen werden, wo sie auf dem natürlichen Gras der Prärie grasen. Dann kommt das Rinder auf ca. 250 Tage Getreide- und Gerstendiät. Das sorgt für eine hervorragende Marmorierung – intensiver Geschmack und gleichzeitig fantastische Zartheit!

Striploin, ca. 300 g 48

Ribeye, ca. 400 g 57

Tenderloin, ca. 250 g 51

Porterhouse, ca. 1300 g 158

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.

AMERICAN GREATER OMAHA, NEBRASKA
 Dieses zertifizierte Nebraska Beef aus Maisfütterung ist so zart und schmackhaft, wie man es sich nur wünschen kann.

Bone in Ribeye, ca. 600 g 74

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

Chili Cheese Tops mit Bacon, *Scharf* 6.5

★ Trüffelpommes mit Trüffel Mayo 7.5 ★

VEGETARISCH UND FISCH

Färöer-Lachssteak, ca. 200 g 37
 mit Salsa Verde und gegrillter Zitrone

Gratinierte argentinische Gambas, ca. 400 g 49
 mit gegrillter Zitrone, Knoblauchbutter, Frühlingszwiebeln
 - überbacken mit in Butter geröstetem Panko

Veggie Burger mit Chili Fries 21

ANDERE HAUPTGERICHTE

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

Big Tasty Burger ca. 200 g 39
 50% Kobe A4/A5 & 50% Dänisch dry agted, +30 monate Comté,
 Trüffel, eingelegte gurken und Trüffelpommes mit Béarnaise

Ganzes Stubenküken, Mais gefüttert 32
 Mit Kräuterbutter und gegrillter Zitrone

Gegrillte Lammkoteletts, ca. 400 g 39
 Mit hausgemachtem Pesto

SAUCEN & DIPS

 Béarnaise 3.5

Pfeffer 3.5

Rotwein 3.5

Knoblauch-Thymian-Jus 3.5

MASH Signature Kräuterbutter 2.5

Trüffel-Mayonnaise 2.5

Chili-Mayonnaise^{2,4} 2.5

Sauce Tartar 2.5

 **Saucen & Dips
 nach Belieben**



MASH Dry Martini 17
(MASH Dänemark, 2009)

Calle 23 Blanco, hausgemachter Eukalyptussirup und viel Limette
Eine elegante und duftende Margarita mit Eukalyptusnoten



MASH Old Fashioned 21
(MASH Dänemark, 2016)

Michter's US★1 Small Batch Bourbon,
reichhaltiger Ahornsirup und zwei Sorten Bitter.
Ein dekadenter Cocktail der alten Schule, bei dem der Barkeeper mit
Ahornsirup und Bitter unterstreichen die einzigartigen Qualitäten des
amerikanischen Bourbon

COCKTAILS

A Breath of Fresh Air 15

Four Pillars Chardonnay und Rare Dry, Aperol,
Eukalyptus, Yuzu, Zitronenbitter und Saft
Die Kombination aus japanischem Yuzu und
australischem Chardonnay-Gin verleiht diesem Cocktail
eine elegante Bitterkeit in einer schönen Balance!

Grapefruit Highball 15

Diplomatico Mantuano, Apricot Brandy, Italicus, Wray &
Nephew, Minze, Limette und Grapefruitsoda
Ein köstlicher, karibisch inspirierter Rum-Highball mit
süßer Aprikose, Bergamotte und gekrönt mit prickelnder
Grapefruit-Soda!

The French Aztec 14.5

Calle 23 Blanco, Gelb Chartreuse,
Aperol, Minze und Limette
Mexikanischer Tequila und französischer
Gewürzlikör ergeben einen erfrischenden Cocktail
mit einem Hauch Minze – Prost!

Kentucky's Pear 17.5

Redemption Bourbon and Rye, Frangelico, Zimt,
Birnenpüree, Ahornsirup und Zitrone
Eine Variante des Mint Julep-Klassikers – für die
dunkleren Zeiten! Tiefer Bourbon-Geschmack
kombiniert mit Birne und Zimt – vielleicht brauchen Sie
nur einen Kamin!

OFFENE WEINE

SCHAUMWEIN

	Glas 0,10l / Flasche
Champagne André Clouet, Brut, Grande Reserve, Champagne, Frankreich	17 100
Champagne André Clouet, Brut Rosé, Champagne, Frankreich	20 120

WEISSWEIN

	Glas 0,15l / Flasche
2021 Chardonnay, Château Pesquié, Frankreich.....	9 38
2021 Riesling Trocken, Von Winning, Deutschland.....	12 45
2021 Grüner Veltliner "Am Berg", OTT, Österreich	13 50
2018 Grauburgunder "RS", Salwey, Deutschland	14 60
2020 Chardonnay, Palliser Estate, Neuseeland	16 75
2020 Chablis, Regnard, Frankreich.....	17 80
2021 Sauvignon Blanc "Ronco delle Melle", Venica & Venica, Italien	19 95

ROSÉ

	Glas 0,15l / Flasche
2021 Miraval, Côtes de Provence, Provence, Frankreich	14 64

BIER

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

ROTWEIN

	Glas 0,15l / Flasche
2019 Zinfandel, The Clown, Kalifornien, USA	10 40
2019 Malbec Reserva, Don Baltazar, Argentinien	13 50
2019 Valpolicella Ripasso "Superiore", Ca Vendri, Italien	14 55
2020 Pinot Noir "Ted", Mount Edward, Neuseeland	16 72
2018 Pesquera Original, Ribera del Duero, Spanien	19 85
2019 Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	23 110
2017 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Italien.....	26 130

CELLAR SELECTION



*) Jahrgänge können variieren **Flasche**

2015 Château Giscours, 3. Cru Classé, Margaux, Frankreich *	160
2015 Vega Sicilia, Valbuena, Ribera del Duero, Spanien *.....	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
Sprite 0,2l	4	San Pellegrino 0,75l.....	8
Fanta 0,2l	4	Aqua Panna 0,75l	8
Juice: Apple, Orange, Rhubarb 0,25l	4		