



Gegrilltes Carpaccio 14
Gehobelter Parmesan und Olivenöl

Batalé Serrano 12
mit Kroketten aus Kartoffeln mit Knoblauch und pikanter Mayonnaise

Königskrabbe Ravioli 24
Serviert mit Meeresfrüchte - Bouillon

MASH Salat 12
Bunter Salat, Grapefruit, Rote Bete und Pekannüsse

Gegrillte Kaisergranate 26
Kräuterbutter und gegrillte Zitrone

Kabeljau Ceviche 13
Zitrone, Limette, Ingwer, Knoblauch, Avocado, rote Zwiebel, Sellerie, Erdnüsse, Wasabi und Kräuter

MASH Tatar 15
Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl, Schnittlauch und Chips

Königskrabbenbeine 39
Knoblauch Butter, Semmelbrösel, gegrillte Zitrone und Salat mit Zitronenmarinade

Schwarzer Seebarsch 22
UMAMI Style
Eingelegtes Gemüse, Piri Piri und Seetang

Thunfisch Tatar 16
Avocado, Gurke, Chili und japanisches Dressing¹

Topinambursuppe 11
mit gebratenen **Jakobsmuscheln**
Apfel, Haselnuss, eingelegte Topinambur und Schnittlauch



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 Mit Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Rind.

Striploin, approx. 250 g 26
Ribeye, approx. 300 g..... 29
Tenderloin, approx. 200 g..... 34

AMERICAN Omaha, Nebraska.

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

N.Y. Strip, approx. 300 g 42
Ribeye, approx. 400 g 48
Bone in Ribeye, approx. 600 g 78

DEUTSCHLAND

Speziell ausgewähltes Fleisch aus dem Husumer Raum.

Tenderloin, ca. 300 g 42

DÄNEMARK von **DANISH CROWN**

Ribeye, 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.

AUSTRALIEN Getreide gefütterte, zart und saftig!

Tomahawk, min. 1000 g per 100g 13,5

NEUSEELAND Gras gefütterte, intensiv und geschmackvoll

Striploin, ca. 350 g 36

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 cut,per 100g 135

VEGETARISCH UND FISCH

Gerösteter Blumenkohl, 21
karamellisiertes Blumenkohlpüree und gegrillter Lauch
Veggie Burger mit Chili Fries 21
Steak vom Thunfisch mit Chimichurri, ca. 200 g 36

ANDERE HAUPTGERICHTE

MASH Burger, 200 g mit Bacon, Cheese und Chili Fries.. 24
Ganzes Stubenküken, 32
mit Kräuterbutter und gegrillter Zitrone, *Mais gefüttert*
Secreto vom Iberico Schwein, 29
mit Chimichurri, *Eicheln gefüttert, ca. 250 g*
Steak & Fries, ca. 200 g 34

GEMÜSE

Gebratener Blumenkohl mit Nüssen 6 | Grüner Salat mit Vinaigrette^{2,4} 5 | Gemischter Tomatensalat mit Feta und Oliven 7 | Gratiniertes Rahmspinat 6,5
Sautierterter Broccoli mit Parmesan 6,5 | Gebratene Jalapeños **Scharf** 5 | Caesar Salad 7 | Confierte Pilze mit Thymian und Knoblauch 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 | Chili-Cheese-Balls mit Bacon^{2,3} **Scharf** 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}

★ **Tonka Old Fasioned** ★ 13

Tonkabohnen infusierter Bulleit Bourbon,
Vanillesirup, Schokoladen Bitters
Kräftig & nussig

Cassie 14

Bulleit Rye, Violet Liqueur, Zitrone, Zucker & Cassis Pürree
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

Glas 0,10l / Flashe

André Clouet “MASH”, Blanc de Blancs, *Champagne, Frankeich* 14 69
Sparkling of the Moment, *Fragen Sie nach der heutigen Auswahl*..... Marktpreis

WEISSWEIN

Glas 0,15l / Flashe

2018 Chardonnay, “MASH Edition”, Koehler-Ruprecht, *Pfalz, Deutschland*..... 6 29
2018 Albariño de Fefiñanes, *Rias Baixas, Spanien* 9 39
2015 Riesling Kabinett “Graacher Himmelreich”, J.J. Prüm, *Mosel, Deutschland* 11 50
2017 Sauvignon Blanc, Springfield Estate, “Life from Stone”, *Robertson, Südafrika*... 12 55
2015 Chablis, Billaud Simon, *Burgundy, Frankreich* 14 60
2015 Chardonnay “Santa Barbara”, Sandhi, *Santa Barbara, Kalifornien, USA* 17 72

BIER

MASH Pilsner,
Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt! (5,1 % - 0,4l) 6.5
Boont Amber Ale,
Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier mit Eleganz.(4.7%- 0.4l) 7.5
Snake Dog IPA,
Mehr von allem! Stärker und hopfiger. (7.1%- 0.4l) 7.5
Stauder - alkoholfreies Bier, *Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut (0% - 0,33 l)* 4.0

ROTWEIN

Glas 0,15l / Flashe

2017 Zinfandel “The Clown”, *Kalifornien, USA* 7 29
2014 Cabernet Sauvignon “Chakito”, Viña Nahuel, *Colchagua, Chile*..... 9 32
2017 Malbec “Don Baltazar”, *San Juan, Argentinien* 13 49
2015 Rioja “Sela”, Bodega Roda, *Rioja, Spanien* 15 62
2017 Syrah "PS", Piedrasassi, *Santa Barbara, Kalifornien, USA* 16 65
2015 Cabernet Sauvignon, Domaine Eden, *Santa Cruz Mts., Kalifornien, USA* 17 79

SOFT DRINKS

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