



GILLARDEAU AUSTERN
Serviert mit Rotweinessig
Vinaigrette und Zitrone
Stück 4€

Carpaccio 16
Gereift Havarti-Käse, Pinienkerne,
Schnittlauchöl, Zitronenöl und Caesar-Dressing

Safranrisotto 12
Safranaufguss, Parmesan und Schalotten
3 gebraten wild gefangene argentinische Garnelen +7.5

VORSPEISEN

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

Linguine mit Riesengarnelen 23.5
Eis, Chili, Knoblauch und Petersilie

Gebratene Jakobsmuscheln mit Caviar 29
Beluga Caviar, Schnittlauch
und Sauce Beurre blanc

Thunfisch Tatar 19
Avocado, Gurke, Chili und
japanisches Dressing¹



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

Süßkartoffelgnocchi 12
Süßkartoffel, braune Butter, Yuzu
Walnüsse und gebratener Salbei


Wagyu toast 23.5
Confit von Wagyu, Knoblauch, Thymian,
Crouton, Spiegelei und Kobe-Knistern



ETWAS EXTRA FÜR IHR STEAK?
Gebratene Gänseleberpaste..... 11
Geriebener Trüffel..... 9.5

TAGES SPECIAL -Fragen Sie nach unserem

HAUPTGERICHTE



MASH WORLD TOUR TASTE für zwei Personen
160 am Tisch tranchiert

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

DEUTSCHLAND - SPEZIELL AUS HUSUM AUERWÄHLT

Tenderloin, ca. 300 g	42
------------------------------------	----

URUGUAY - MIT GETREIDE GEFÜTTERTES RIND

Striploin, ca. 200 g	24
Ribeye, ca. 300 g	32
Tenderloin, ca. 200 g	37

JAPANISCH WAGYU - AKUNE GOLD **DAS BESTE STEAK DER WELT**
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 Südinsel 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
---	-----

KANADA - 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
Tomahawk, Mindest. 1000 g	pro 100 g 14.5

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.

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

Bone in Ribeye, ca. 600 g	74
--	----

VEGETARISCH UND FISCH

Kabeljau-Lende, ca. 180 g..... 39
mit Miso-Butter, Frühlingszwiebel und Zitrone

Färöer-Lachssteak, ca. 200 g
 37 |

mit Salsa Verde und gegrillter Zitrone

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-aged, +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 gerösteten Cashewnüssen, Korianderknospen, brauner Butter, Limette und Tandoori

GEMÜSE

Gratiniertes Rahmspinat 7
Sautierte Jalapeños **Scharf** 5.5
Grüner Salat mit Rote-Bete-Vinaigrette und Knoblauch 6
Gemischter Tomatensalat mit Basilikumpesto und Stracciatella 7.5
Confitierte Pilze, Kräuterseitlinge und Steinpilze Champignons mit Thymian, Knoblauch und Rosmarin 7.5
Gegrillter Spitzkohl mit Schnittlauch, Zitrone, Sherryvinaigrette und geriebenem Pecorino Romano 8.5

BEILAGEN

French Fries 5
Chili Fries 5
Trüffel Mac and Cheese 7.5
Pommes Anna mit Thymian und geriebenem Pecorino Romano 7

★ Trüffelpommes mit Trüffel Mayo 7.5 ★

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 Margarita 18.5
(MASH Dänemark, 2009)

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

 **SPICY MASH MARGARITA 19.5**

Pink Cosmo 15
(MASH, 2023)

Koskenkorva Vodka, Cointreau, Granatapfel und Zitrone

Die originale Cosmopolitan wird mit Preiselbeeren zubereitet. Wir verwenden stattdessen Granatapfel, was ihm einen süßeren Geschmack und eine rosa Farbe verleiht!

COCKTAILS



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

Tropical Fusion 15
(MASH Dänemark, 2023)

Diplomatico Mantuano, China China, Cointreau, Orange und Zitrone

Eine perfekte Kombination aus runden und reichen Noten von dunklem Rum, gewürzt mit China China. Cointreau und süßer Orangensaft harmonisieren wunderbar mit der Säure der Zitrone! Ein ausgewogener Cocktail – genießen Sie!

Crispy Berry Bliss 13.5
(MASH Dänemark, 2023)

Koskenkorva Wodka, Triple Sec, Erdbeere, Minze und Limette

Ein frischer Cocktail mit Erdbeersüße und -saftigkeit, aromatischer Minze, Zitrusnoten von Dry Curacao und knusprigen Perlen aus Traubensoda

Southern Maple 13.5
(MASH Dänemark, 2023)

Mischung aus Michter's US★1 Small Batch Bourbon und Rye, Angostura, Grapefruitbitter, Ahorn und Pink Grape Soda

Reichhaltige Karamellnoten von Bourbon treffen auf würzigen Roggengeschmack – gefolgt von komplexem Geschmack und feiner Struktur von Ahorn und Angostura – abgerundet mit rosa Traube! und süße Gewürze! 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%- 0.4l)	7.5
MASH IPA, Mehr von allem! Stärker und hopfiger. (6,2%- 0.4 l)	7.5
Stauder - alkoholfreies Bier (0% - 0,33 l)	4.0

Von einer alteingesessenen Familienbrauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut

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
2017 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 0,75 l.....	8
Fanta 0,2l	4	Aqua Panna 0,75 l.....	8
Juice: Apple, Orange, Rhubarb 0,25l	4		