



**GILLARDEAU AUSTERN**

Serviert mit Sauce Mignonette,  
Tabasco und Zitrone  
Stück 5



**VORSPEISEN**



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

**Carpaccio** 17.5  
Gereift Havarti-Käse, Pinienkerne,  
Schnittlauchöl, Zitronenöl und Caesar-Dressing

**Shrimp "hotdog"** 19  
Brioche, Avocado-creme, Jalapeño-Mayofajita  
und Soja

**MASH Tatar** 21  
Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl,  
Schnittlauch und Chips

**Linguine mit Riesengarnelen** 26  
Eis, Chili, Knoblauch und Petersilie

**MASH Caesar salat** 17  
Caesar-Dressing, Römersalat, Parmesan  
und knusprige Croutons  
3 gebraten wild gefangene argentinische Garnelen +8

**Thunfisch Tatar** 21  
Avocado, Gurke, Chili und  
japanisches Dressing<sup>1</sup>

**Heilbutt-Ceviche** 20.5  
Heilbutt, Minze, Basilikum, Limette, Zitrone,  
Gurke, grüne Jalapeños und Koriander

**Wagyu toast** 25.5  
Confit von Wagyu, Knoblauch, Thymian,  
Crouton, Spiegelei und Kobe-Knistern



**ETWAS EXTRA FÜR IHR STEAK?**

Gebratene Gänseleberpastete..... 11  
Geriebener Trüffel..... 9.5



**TAGES SPECIAL** -Fragen Sie nach unserem

**HAUPTGERICHTE**



**MASH WORLD TOUR** - Am Ihrem Tisch tranchiert

100 g Kobe A4/A5 Prime Cut  
200 g Dänisches dry-aged Ribeye  
300 g Amerikanisches New York Strip  
Preis für 2 Personen 179



**DEUTSCHLAND - SPEZIELL AUS HUSUM AUERWÄHLT**

**Tenderloin**, ca. 300 g ..... 45

**URUGUAY - MIT GETREIDE GEFÜTTERTES RIND**

**Striploin**, ca. 200 g..... 26

**Tenderloin**, ca. 200 g. .... 39

**Tenderloin**, ca. 300 g. .... 44

**Ribeye**, ca. 300 g..... 35

**DAS BESTE STEAK DER WELT**

**JAPANISCH WAGYU - 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 Südinsel beiträgt von Kyūshū. Ausgezeichnet mit dem weltbesten Steak bei der World Steak Challenge 2022 – die höchste Anerkennung, die man erreichen kann!

**Wagyu**, A5 Striploin, ca. 200 g ..... 199



**GEMÜSE**

Gratiniertes Rahmspinat 8

Sautierte Jalapeños - **Scharf** 6.5

Grüner Salat mit Rote-Bete-Vinaigrette und Knoblauch 7

Gemischter Tomatensalat mit Basilikumpesto und Stracciatella 8.5

Brocolini mit brauner Butter, Wasabi, Soja, Yuzu und Sesam 9

Erbisen à la française - Speck, Perlzwiebeln, Romana-Salat und Zitrone 9

Mais mariniert in Tandoori, Zitrone, Knoblauch,  
Chu-Chum und Frühlingszwiebeln 9

**KANADA - WILD ROSE BEEF, SÜDLICHES ALBERTA**

AAA+ Hormonfreies Angus-Rind, das in unberührten Bergregionen auf dem natürlichen Gras der Prärien aufgezogen wird und anschließend etwa 250 Tage mit Mais- und Gerstefutter gefüttert wird. Dies gewährleistet eine hervorragende Marmorierung und intensiven Geschmack!

**Tomahawk**, 800 - 1300 g..... pro 100 g. 16



**DÄNEMARK**

**Ribeye, Dry-aged**, ca. 300 g. .... 51

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**

Erleben Sie echte amerikanische Qualitätsrindfleisch aus dem Herzen von Nebraska! Wir servieren zartes und saftiges Rindfleisch von Greater Omaha, wo Mais gefütterte Hereford- und Angus-Rinder unter idealen Bedingungen aufgezogen werden, um den besten Geschmack und die beste Textur zu gewährleisten. Dies führt zu außergewöhnlicher Marmorierung und einem reichen, vollmundigen Geschmack, der jeden Bissen zu einem Erlebnis macht und zu den feinsten Rindfleisch gehört, die die USA zu bieten haben!



**New York Strip**, ca. 300 g..... 51

**Ribeye**, ca. 400 g..... 61

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



**BEILAGEN**

French Fries 5

Chili Fries 5

Trüffel Mac and Cheese 7.5

Zerdrückte Kartoffeln mit Zitrone, Speck und Brunnenkresse 8

★ Trüffelpommes mit Trüffel Mayo 9 ★

**VEGETARISCH UND FISCH**



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

mit Miso-Butter, Frühlingszwiebel und Zitrone

**Färöer-Lachssteak**, ca. 200 g ..... 39

mit Salsa Verde und gegrillter Zitrone

**Veggie Burger** mit Chili Fries ..... 21

**ANDERE HAUPTGERICHTE**

**MASH Burger** ca. 200 g ..... 26

mit Bacon, Cheese und Chili Fries

**Big Tasty Burger** ca. 200 g ..... 39

50% Wagyu & 50% Dänisches 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..... 42

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



**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<sup>2,4</sup> 2.5

Saucen & Dips nach Belieben



**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**

**French Martini 16**  
(New York, 1996)

Himbeer-infundierter Koskenkorva-Wodka, Ananassirup und Himbeerlikör von Jean-Luc Pasquet  
Dieser einfache, aber elegante Cocktail ist süß und fruchtig mit dem Geschmack von frischen Himbeeren und einem Hauch von reifer Ananas - lecker!

**Watermelon Sugar Highball 16.5**  
(MASH Dänemark, 2024)

Koskenkorva-Wodka, Wassermelone, St. Germain, gesalzener Karamell und Limette  
Ein Longdrink, der zur Jahreszeit passt!  
Wassermelone mit einem Hauch von Holunderblüte aus Burgund und endend mit salzigen Karamellnoten!

**Rhubarb Daiquiri 15**  
(MASH Dänemark, 2024)

Chairman's Reserve weißer Rum, Limette und Rhubarberlikör  
Rhubarber ist die perfekte Ergänzung zum klassischen Daiquiri. Noten von Süße, Zitrusfrüchten und einem blumigen Abgang!

**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

**Not a Mojito! 17.5**  
(MASH Dänemark, 2024)

Mischung aus Michter's US★1 Small Batch Bourbon und Rye, Zitrone, Minze und Chartreuse Élixir Végétal  
Unsere Variante des klassischen Mint Julep in einer frischen und süßen Version mit eleganten Kräuternoten!

**OFFENE WEINE**

**SCHAUMWEIN**

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

**WEISSWEIN**

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

**ROSÉ**

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

**BIER**

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

*(Alkoholfreies Bier)*

**ROTWEIN**

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

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

2015 Château Giscours, 3. Cru Classé, <i>Margaux, Frankreich</i> *	160
2017 Vega Sicilia, Valbuena, <i>Ribera del Duero, Spanien</i> *	200

**SOFT DRINKS**

Cola 0,2l <sup>1,2,11</sup>	4	Fever Tree Ginger Ale 0,2l	4
Cola Zero 0,2l <sup>1,2,4,11</sup>	4	Fever Tree Bitter Lemon 0,2l	4
Sprite 0,2l	4	San Pellegrino 0,75 l	9
Fanta 0,2l	4	Aqua Panna 0,75 l	9
Juice: Apple, Orange, Rhubarb 0,25l	4		