

REISEPASS



masons[®]
taste the world.

FOLLOW US



UNSERE SPIELREGELN

- Innerhalb von **2 Stunden** können Sie **in jeder Bestellrunde pro Person jeweils ein Gericht** aus unserer Karte via Tablet für Ihren Tisch bestellen.
- Nach **6 Minuten** können Sie die nächste Bestellrunde versenden, so lange, bis Sie satt sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Gerichte etwas länger dauern können, als andere.
- Sie dürfen sich gerne bei uns um die Welt probieren. Da die Erde ein wichtiger Bestandteil unseres Konzeptes ist, werden **Überbestellungen** (mit der Folge von nicht verzehren) nicht gerne gesehen und mit 2 Euro pro Gericht berechnet.
- Unsere **Tische** sind bei hoher Nachfrage - aber meist am Wochenende - **doppelt belegt**. Sie können daher an diesen Tagen einen Tisch zwischen 17 und 18 Uhr reservieren und dürfen zwei Stunden bei uns verweilen, maximal bis 20 Uhr. Für die Zweitbelegung kann ein Tisch ab 20:15 Uhr bestellt werden.
- **Hunde** sind bei uns herzlich Willkommen. Allerdings bitten wir Sie, uns im Voraus darüber zu informieren, sodass wir für Sie einen geeigneten Tisch reservieren können.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro

Wir haben täglich von **17:00 Uhr bis 23:00 Uhr** für Sie geöffnet.

Sie finden alle Preise auf unserer Webseite und auf unserem Bestelltablet.



LIEBE GÄSTE

- Wir stellen Ihnen ein **kostenloses WLAN** während Ihres Besuches bei uns zur Verfügung. 
- Alle Gerichte auf der Speisekarte sind kleine **Tapas**-Versionen. Dank dieser kleinen Portionen haben Sie die Möglichkeit eine Vielzahl an Gerichten zu probieren.
- Unsere Gerichte sind pro Kontinent von oben nach unten in **Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts** unterteilt. Stellen Sie Ihr eigenes Gänge-Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammen. Seien Sie kreativ und probieren Sie sich um die Welt!
- Um Ihnen diese ausgefallene Weltreise ermöglichen zu können, muss unser ganzes Team ständig hohen Aufwand betreiben und Hand in Hand zusammenarbeiten. Aus diesem Grund ist es nicht immer machbar, **Änderungen** innerhalb der Gerichte vorzunehmen. Bei bestimmten Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Dieses hilft Ihnen gerne weiter.
- Gerichte, über denen ein  zu sehen ist, sind entweder **vegetarisch** oder wie in der Karte beschrieben, optional vegetarisch. Dies gilt auch für **vegane** Gerichte mit diesem Symbol .
- Da unsere Küche in verschiedene Arbeitsbereiche aufgegliedert ist, können die Speisen pro Tisch **nicht immer zur gleichen Zeit** serviert werden.

WIR KOCHEN FRISCH UND MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

- Unsere **hauseigene Manufaktur** kocht jeden Tag für Sie unsere aufwändigen Gerichte. Päckchen und Fertigpulver gibt es bei uns nicht! Diese Produktion kostet uns viel Geld, jedoch können wir Ihnen dadurch eine **sehr gute und einzigartige Qualität** bieten, die uns sehr am Herzen liegt. Und das ganz ohne künstliche Geschmacksverstärker.
- Bei Bedarf fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer ausführlichen **Allergen- und Zusatzstoffkarte**.

Hinweis:

Alle Gerichte mit Geflügel sind halal.
Wir verwenden gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind).



masons[®]
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE

SPECIALS

BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES SPECIAL ZUSÄTZLICH ZUM ALL YOU CAN EAT PREIS BERECHNET WIRD.

Lachstatar auf Brioche Brot und Wasabicreme

JAPAN - SAFTIGES LACHSTATAR IN JAPANISCHER MARINADE UND KNUSPRIGEM BRIOCHE
(GERÄUCHERTER LACHS, WASABI, SCHMAND, BRIOCHE BROT, SOJASOSSE, SESAMÖL)

Die warme Jahreszeit schreit nach einer Erfrischung! Unser Lachstatar wird in einem asiatischen Dressing mariniert. Darunter befindet sich ein knuspriges Brioche Brot und eine Wasabi-Schmand-Creme. 4

1,30 Euro



Picanha - OPTIONAL VEGAN

BRASILIEN - MARINIERTES RINDFLEISCH MIT KARTOFFELNEST UND CHIMICHURRI
(RINDFLEISCH, KARTOFFEL, CASHEWKERNE, PETERSILIE, OLIVENÖL, WEISSWEIN ESSIG)

Picanha ist ein Teilstück des Rindes - der Begriff ist portugiesisch. Aus diesem Teilstück werden viele Gerichte hergestellt, vor allem aber das so genannte „Churrasco“. In jedem südamerikanischen Land gibt es eine andere Zubereitungsart von „Churrasco“, was so viel bedeutet, wie Grillfleisch. Wir servieren zu dem zarten Fleisch ein Kartoffelnest und unsere hausgemachte Chimichurri, das ist eine südamerikanische Soße aus vielen Kräutern und Olivenöl.

1,50 Euro



Mandu

KOREA - KOREANISCHE TEIGTASCHEN
(WANTAN TEIG, HACKFLEISCH, ZWIEBELN, SOJASOSSE)

Unser Klassiker ist zurück! Mandus sind koreanische Teigtaschen mit einer Hackfleisch-Füllung, so ähnlich wie den uns bekannten Maultaschen. Sie werden auf verschiedene Art und Weise zubereitet, können also verschieden aussehen. Wir stellen unsere kleinen Mandus selbst her, was sehr zeitintensiv, jedoch qualitativ und geschmacklich nicht zu toppen ist. 4

1,40 Euro



Salted Caramel Eiscreme

FRANKREICH - KARMELLEISCREME MIT FLEUR DE SEL UND KARMELLSTÜCKEN
(KARMELLEISCREME, FLEUR DE SEL, KARMELL, STROOPWAFEL)

Sowohl Karamell als auch gesalzener Karamell soll in Frankreich erfunden worden sein. Es entsteht durch geschmolzenen Zucker und einem Reaktionsprodukt (z.B. Sahne). Diese Karamelleiscreme ist mit kleinen Karamellstückchen und Fleur de Sel verfeinert. Dazu servieren wir eine kleine Stroopwafel - eine niederländische Teigwaffel mit Karamellfüllung. 4

0,90 Euro



SPECIALS

Amerika



Caesar Salad - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



USA - AMERIKANISCHES SALATDRESSING MIT HÄHNCHEN UND CROÛTONS
(SALAT, HAUSGEMACHTES CAESAR DRESSING MIT GRANA PADANO, CROÛTONS, HÄHNCHEN)

Das international bekannte Caesar Dressing verdanken wir Caesar (oder auch Cesare) Cardini, einem italienisch-amerikanischen Hotel- und Restaurantbesitzer in Kalifornien und Mexico. Unser Dressing besteht vor allem aus Zitronensaft, Grana Padano, Knoblauch und Kräutern. Aufgewertet wird der Salat mit knusprigen Kräutercroûtons und saftigem Hähnchenfleisch. 3



Cachapas - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



VENEZUELA - VENEZOLANISCHER MAISFLADEN
(MAIS, MAISSTÄRKE, MOZZARELLA, SCHINKEN)

Cachapa ist ein typisches Nationalgericht aus Venezuela mit indianischer Herkunft. In Venezuela wird der Fladen für gewöhnlich auf sogenannten Budares (flache Eisenplatten) gebraten. Man serviert sie dort mit diversen Beilagen und Toppings. Sie werden zu jeder Tageszeit gegessen. In den ländlichen Gebieten gibt es sogar Restaurants, welche sich ausschließlich - oder zu einem großen Teil - auf Cachapas spezialisiert haben. 1



Quesa Taco - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



MEXICO - KREUZUNG AUS TACO UND QUESADILLA AUS TIJUANA
(WEIZEN, HÄHNCHEN, KÄSE, TOMATEN, CHILI)

Quesa Taco oder auch Quesabirria werden auch rote Tacos genannt. Und das nicht ohne Grund, denn dieses mexikanische Gericht ist eine Mischung aus einem Taco und einer Quesadilla. Zuerst wird die Tortilla in einen Sud getränkt, so erhält sie eine rötliche Farbe. In die angebratene Tortilla wird geschmortes Fleisch und Käse gefüllt und danach auf dem Teller serviert.



Choripan - OPTIONAL VEGAN ALS PEBRE SALAT



ARGENTINIEN - ARGENTINISCHES SANDWICH MIT CHORIZO WURST
(CHORIZO WURST, BRIOCHE BROT, MOZZARELLA, PULLED PORK, ZWIEBELN, PETERSILIE, SCHMANDSOSSE)

Choripan ist eine Art Sandwich, das in Chile, Peru, Brasilien, Venezuela, aber besonders in Argentinien bekannt und beliebt ist. Die Choripanes werden häufig als Vorspeise zubereitet oder auch sehr oft an Straßenständen, als Street Food, verkauft. Unser Choripan besteht aus selbstgebackenem Brioche Brot, geschmolzenem Mozzarella, über Stunden gegartem Schweinefleisch und einer Schmandsoße. Traditionell servieren auch wir das Choripan zusammen mit einer südamerikanischen Salsa aus Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Kräutern.





Brownie Fudge

USA - SOFTER BROWNIE MIT SCHOKOLADENMOUSSE

(BUTTER, GEFRIERGETROCKNETE ROTE JOHANNISBEERE, BELGISCHE SCHOKOLADE, KAKAO, SAHNE, EIER, MILCH)

Ein Brownie ist ein traditionelles Gebäck der nordamerikanischen Küche. Entstanden ist es angeblich durch einen „Backunfall“, wobei versehentlich das Backpulver vergessen wurde. Unser Brownie Fudge ist die perfekte Nachspeise für alle Schokoladen-Liebhaber. Der Brownie Fudge besteht aus einer knusprigen Schokoladenschicht und einem soften, nassen Brownieteig. Darüber verteilen wir eine luftige Schokoladenmousse.



Apple crumble cake

USA - WARMER APFELSTREUSEL MIT VANILLESOSSE

(MEHL, EI, BUTTER, ZUCKER, MILCH, APFEL, ZIMT, VANILLE, HONIG, HAERFLOCKEN)

In manchen Teilen der USA sowie in England gehört der American apple crumble schon fast zum Grundnahrungsmittel. Der Mix aus gekochten Äpfeln, braunem Zucker, Vanillesosse, Haferflocken und Zimt erinnert einfach an einen gemütlichen Herbst- oder Wintertag. Das besondere an unserem Kuchen ist, dass er im Ofen noch einmal erwärmt wird, sodass der Kuchen schön fluffig ist. Dazu servieren wir eine hausgemachte Vanillesosse.

AMERIKA



Raclette - OPTIONAL VEGETARISCH MIT KARTOFFELN UND KÄSE ODER VEGAN

SCHWEIZ - SCHWEIZER BRATKÄSE

(KARTOFFELN, CHORIZO, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RACLETTE KÄSE)

Der herz hafte Raclettekäse sowie seine Zubereitung kommen ursprünglich aus dem Kanton Valais in der Schweiz. Überlieferungen zufolge sei das Gericht bereits über 400 Jahre alt. Der Name Raclette stammt aus dem französischen Wort „racler“ ab, was übersetzt „schaben“ bedeutet. Ursprünglich wurde Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons serviert. Heutzutage findet man aber vielerlei Variationen.

Ragù alla bolognese - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN

ITALIEN - ORIGINAL BOLOGNESE MIT TAGLIATELLE

(SCHWEINEFLEISCH, ZWIEBEL, SUPPENGEMÜSE, KNOBLAUCH, TOMATEN, MILCH, PARMESAN, BURGUNDERWEIN, SELLERIE)

Das Originalrezept der Bolognese stammt aus der norditalienischen Stadt Bologna und wird dort mit Tagliatelle und nicht wie hier weit verbreitet mit Spaghetti serviert. Auch wurde anfangs kein Hackfleisch, sondern Ragùfleisch zum kochen verwendet. Wir servieren das Originalrezept und kochen das Ragù über mehrere Stunden, sodass das Fleisch in der Soße zerfällt.

Barbajuans de Monaco - OPTIONAL VEGETARISCH

MONACO - KNUSPRIG GEBACKENE RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI MIT TOMATENSOSSE

(RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI, TOMATEN, WEIZEN, ITALIENISCHER HARTKÄSE, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, SAHNE, EI)

Der winzige Stadtstaat Monaco liegt an der französischen Mittelmeerküste. Als kulinarische Spezialität verkaufen die Monegassen Ihre Barbajuans. Sie sind eine Art Ravioli, die in Öl gebacken werden. Man isst sie dort als Snack oder Hors-d'oeuvre. Wir servieren die knusprigen Barbajuans mit einer pfeffrigen Tomatsoße und krossem Schwarzwälder Schinken.

Cola-Whiskey-Currywurst - OPTIONAL MIT VEGANER WURST

DEUTSCHLAND - WÜRSTCHEN MIT EINER COLA-WHISKEY-CURRYSOSSE

(WÜRSTCHEN, HAUSGEMACHTE CURRYSOSSE, BRÖTCHEN)

Jeder kennt sie - die gute deutsche Currywurst. Jedoch ist Ihre Herkunft nicht ganz klar. Sehr wahrscheinlich jedoch soll Herta Heuwer im Jahre 1949 zum ersten Mal in Berlin eine gebratene Brühwurst mit einer Tomaten-Curry-Soße und Worcestershiresauce zubereitet haben. Ihr gut besuchter Imbissstand erweiterte sich im Laufe der Jahre zu einem Ladenlokal. Heutzutage findet man in der Kantstraße 101 in Charlottenburg Ihr zu Ehren eine Gedenktafel. 4,7

München Burger - OPTIONAL VEGAN MIT VEGANER WURST

DEUTSCHLAND - BAYRISCHER BURGER

(WEISSWURST, SÜSSER SENF, SAUERKRAUT, GERÖSTETE ERDNÜSSE, BURGERBUN)

Der Münchenburger ist ein von uns kreierter Burger. Die Zutaten sind typisch für seine Herkunft: Bayern. Der süße Senf verleiht dem Gericht eine angenehme Frische - eine ideale Vor- und Hauptspeise. Der Burgerbun ist mit Rote Bete eingefärbt. 5

Semmelknödel - OPTIONAL VEGETARISCH

ÖSTERREICH - FLUFFIGE KNÖDEL MIT CHAMPIGNON-RAHMSOSSE UND SPECK

(MILCH, PETERSILIE, SEMMEL, BUTTER, EI, CHAMPIGNONS, ROTWEIN, SPECK)

Der Semmelknödel kommt aus der böhmischen, süddeutschen und österreichischen Küche. Er besteht aus warmer Milch, die zusammen mit Semmeln, Ei, Gewürzen und Kräutern vermengt und danach zu einer Kugel geformt wird. Dazu servieren wir eine hausgemachte Rotwein-Rahmsoße mit frischen Champignons, sowie gebratenem Speck.

Lotus Cheesecake

BELGIEN - KNUSPRIGER KEKSODEN MIT CHEESECAKE UND KARAMELLSOSSE

(LOTUS KEKSE, EI, BUTTER, ZIMT, MILCH, FRISCHKÄSE)

Lotus Biscoff-Fans aufgepasst. Diese leckeren Karamell-Kekse aus Belgien kennt jeder zu seiner Tasse Kaffee. Wir lieben sie auch und haben uns ein tolles Dessert den Keksen zu Ehren überlegt. Unser Cheesecake besteht aus einem knusprigen Keksboden und einer leckeren Cheesecake Schicht. Zum runden Abschluss erhält der Cheesecake noch eine flüssige Creme aus Lotus Keksen - so lecker!

Kaiserschmarrn

ÖSTERREICH - ÖSTERREICHISCHE PFANNKÜCHLEIN

(KAISERSCHMARRN, PREISELBEEREN, PUDERZUCKER)

Wohl eine der bekanntesten Süßspeisen der österreichischen Küche. Der fluffige Teig aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz ist ein echter Dessert-Favorit. Ein Hauch von Zimt und ein Preiselbeer-Topping sind die perfekte Ergänzung zu dem zart karamellisierten Kaiserschmarrn.



Afrika /
Orient

Gegrillter Halloumikäse - OPTIONAL VEGAN MIT TOFU



LIBYEN - GRILLKÄSE MIT RUCOLA UND BALSAMICODRESSING
(HALLOUMIKÄSE, RUCOLA, BALSAMICO ESSIG, OLIVENÖL)



Halloumi ist ein halbfester Käse, der im Mittelmeerraum sehr bekannt ist und dort als Spezialität gilt. Er wird ebenfalls wie Mozzarella in einer Salzlake eingelegt, sein Geschmack ist jedoch - verglichen mit Mozzarellakäse - würziger und seine Konsistenz fester.

Buttermilk Chicken - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



NIGERIA - SCHWARZER BURGER MIT IN BUTTERMILCH EINGELEGTEM, KNUSPRIGEN HÄHNCHEN
(HÄHNCHEN, BUTTERMILCH, SCHWARZER BURGERBUN, EINGELEGTER KOHL, MAYONNAISE, GERÖSTETER KNOBLAUCH)



Bei diesem nigerianischen Streetfood kommt jeder Burgerfan auf seine Kosten. Das in Buttermilch marinierte, knusprige Fleisch verbindet sich perfekt mit der würzigen Panade. Unter dem Hähnchen befindet sich süß-säuerlich eingelegter Weißkohl, der dem Burger eine besondere Frische verleiht. Diesen Burger sollte man definitiv probiert haben!

Tibs

ÄTHIOPIEN - SCHMORGERICHT MIT BERBERE-GEWÜRZ
(RINDFLEISCH, BERBERE, CUMIN, SENF, ROTWEINESSIG, KARTOFFEL, EI, SAHNEMEERRETTICH)



Tibs ist ein Schmorgericht der äthiopischen Küche, welches aus viel Fleisch, Schmorgemüse und Berbere besteht. Berbere ist eine Gewürzmischung, die für die äthiopische, sowie auch für die eritreische Küche charakteristisch ist. In Äthiopien sind die Menschen besonders für Ihre Liebe zum Fleisch bekannt. Traditionell wird Tibs mit den Händen gegessen. Wir servieren dieses besondere Gericht mit einer hausgemachten Kartoffelwaffel und etwas sahnig-säuerlichem Meerrettich.



Australien



Australian BBQ

- OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



AUSTRALIEN - MIT SELBST HERGESTELLTEM PULLED PORK

(SÜSSKARTOFFELPOMMES, COLESLAW SALAT, PULLED PORK, BBQ SOSSE, SENF, HONIG, APFEL, SELLERIE)

Kartoffeln mit Toppings ist der neueste Schrei in den USA und Australien. Unser australisches Topping mit Coleslaw und Pulled Pork passt perfekt zu unseren knusprigen Süßkartoffelpommes. Das Pulled Pork wird stundenlang im Ofen gebacken, bis es letztendlich in zarte Stücke zerfällt. 4



Bacon Roll

AUSTRALIEN - DAS SUSHI FÜR FLEISCHLIEBHABER

(HACKFLEISCH GEMISCHT, GOUDA, BACON, BBQ-SOSSE, KARTOFFELCHIPS)

Die Bacon Roll ist perfekt für jeden, der von Fleisch nicht genug bekommen kann. Sushi mal anders ist hier das Motto. Das Hackfleisch bekommt durch den Goudakern und den mit BBQ-Soße eingepinselten Bacon eine saftige Konsistenz. Perfekt dazu sind die knackigen Kartoffelchips, mit denen die Bacon Roll serviert wird. Einfach ausprobieren und überraschen lassen. 1



Pavlova

NEUSEELAND - BAISERTRAUM

(BAISER, CREME AUS MASCARPONE, FRUCHTSOSSE, BEERENFRÜCHTE)

Pavlova ist sowohl ein neuseeländisches, als auch ein australisches Nationalgericht. Wir servieren eine etwas abgewandelte Version der Pavlova mit selbst hergestellter Frucht Mascarpone, einer Fruchtsoße aus Himbeeren und kleinen Baiserstückchen, sowie Beerenfrüchten als Topping. Diesen Geheimfavoriten sollte man definitiv probiert haben!



Asien



Butter Chicken - OPTIONAL VEGANES TIKKA MASALA



INDIEN - ZARTES HÄHNCHEN IN TRADITIONELL INDISCHER SOSSE
(HÄHNCHEN, CASHEW, HONIG, INGWER, NELKE, BAY LEAVES, REIS, ZIMT, BUTTER)

Butterchicken, auch Murgh makhani genannt, ist eines der bekanntesten Gerichte der indischen Küche. Traditionell ist es eine Art Curry, das aus Hähnchenfleisch und einer Tomaten-Butter-Soße mit vielen indischen Gewürzen besteht. Diese Gericht darf in keinem indischen Restaurant fehlen.



Kaeng Khiao Wan (GRÜNES THAI CURRY)



THAILAND - GRÜNES SCHARFES CURRY MIT KAFFIRLIMETTEN UND KNUSPRIGEM HÄHNCHEN
(GRÜNE CURRYPASTE, KOKOSNUSSMILCH, HÄHNCHEN, EDAMAME, KNOBLAUCH, FISCHSOSSE, LILA KARTOFFEL)

Thailand ist bekannt für seine Vielzahl an Currys. Wir servieren zu unserem Curry Langkornreis. Das Curry wird mit Kaffirlimettenblättern eingekocht und erhält dadurch eine sehr angenehme Frischenote. Als Topping servieren wir Edamame, knuspriges Hähnchen und gebackene lila Kartoffel. Achtung, das Curry ist scharf. 4



Satay Chicken - OPTIONAL VEGANER GURKEN Salat



SINGAPUR - HÄHNCHENSPIESS MIT ERDNUSSSOSSE UND ASIATISCHEM GURKEN Salat
(HÄHNCHEN, SALATGURKE, KOKOSMILCH, ZITRONENGRASS, KNOBLAUCH, ERDNUSS, ESSIG)

Wir lieben Singapur! Dieser kleine Insel- und Stadtstaat in Südostasien ist bekannt für sein vielfältiges Streetfood. Denn überall findet man dort sogenannte „Chow Halls“. Das sind große Hallen, meist in Shoppingmalls, bei denen es ein riesiges Angebot an Streetfood Ständen gibt. Satay, oder auch Saté genannt, ist ein Grillgericht, das ursprünglich aus Indonesien stammt, heutzutage aber in ganz Südostasien nicht mehr wegzudenken ist. Der Hähnchenspiess wurde in einer würzigen Marinade eingelegt. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Erdnusssoße sowie einen asiatischen Gurkensalat. Dieses Gericht solltet ihr definitiv probieren!



Gebackener Sticky Rice Ball



THAILAND - SÜSSER THAILÄNDISCHER KOKOSREIS IN KNUSPRIGEM MANTEL
(REIS, KOKOSNUSSMILCH, ZUCKER, MANGO)

Die traditionelle Nachspeise aus Thailand. Sticky rice with Mango gibt es in Thailand an jeder Ecke zu kaufen und schmeckt einfach göttlich. Der hausgemachte süße Klebereis wird zu einer knusprigen Kugel geformt, danach gebacken und mit einer leicht salzigen Kokosmilchsoße und Mangostücken serviert - eine tolle Kombination!



Maledivisches Kiru Folhi



MALEDIVEN - KOKOS-MASCARPONE CREME MIT GEBACKENEM CREPE UND BLAUBEEREN
(GERÖSTETER KOKOS, MASCARPONE, WEIZEN, KOKOSMILCH, MILCH, EI, BLAUBEEREN, HONIG)

Folhi ist ein maledivischer gefüllter Pfannenkuchen, der leicht salzig schmeckt. Er wird auf den Malediven entweder herzhaft als Hauptspeise, oder süß als Nachtisch verspeist. Wir haben das Gericht abgewandelt und servieren eine Kokosmascarpone mit sous vide gegarten Blaubeeren, die in Honig und Limettensaft eingelegt werden. Unser Pfannenkuchen wird gebacken und auf der Creme platziert.

DURSTIG? GETRÄNKE FINDEN SIE AUF UNSERER GESONDERTEN GETÄNKEKARTE.

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle,
11= geschwefelt

UNSERE KINDERGERICHTE FINDEN SIE IM BESTELLTABLET.

ASIEN

NEU

UNSER NEUER **ONLINE SHOP** IST NUN FÜR SIE MIT VIELEN **GESCHENKIDEEN** AUFRUFBAR UNTER:

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE/SHOP



masons Gutscheine

DAS PERFEKTE GESCHENK

- Bestellen Sie Ihren masons Gutschein bequem von Zuhause per Überweisung oder Paypal.
- Erhalten Sie Ihren Gutschein innerhalb weniger Sekunden als Email zum Ausdrucken oder via Postversand innerhalb weniger Tage.
- Der Gutschein ist in allen Standorten einlösbar.



Trinkhalm aus Glas

3 MILLIARDEN PLASTIK STROHHALME WERDEN WELTWEIT TÄGLICH WEGGEWORFEN.
MACHEN SIE JETZT DEN UNTERSCHIED UND PROBIEREN SIE UNSERE ALTERNATIVE AUS GLAS.

- Der 20 cm lange Glastrinkhalm passt in jedes Trinkglas und ist dabei spülmaschinenfest.
- Unsere masons Glasstrohhalm sind aus extrem stabilem Spezialglas, ohne Schadstoffe, BPA-frei, recyclebar und 100% made in Germany hergestellt.
- Sie sind zudem wiederverwendbar, geschmacksneutral und liefern ein tolles Mundgefühl.



masons Weine

AUSGEWÄHLTE WEINE MIT MODERNEN ETIKETTEN

- Unsere aktuelle Weinauswahl besteht aus insgesamt 5 verschiedenen masons Weinen.
- Davon zwei Weißweine (Grauburgunder, Riesling), zwei Roséweine und einen Rotwein (Primitivo).
- Die Weine können Sie zudem in hochwertigen Flaschenverpackungen verpacken lassen.

DIESE UND WEITERE PRODUKTE KÖNNEN SIE ÜBRIGENS AUCH **IN IHREM MASONS RESTAURANT** VOR ORT ERWERBEN.



masons®
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE