

# REISEPASS



masons<sup>®</sup>  
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 aufgliedert 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).

# SPECIALS

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

## Lachstatar auf Brioche Brot und Wasabicreme

1,30 Euro



**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

## Surf and Turf Kambodscha Style - OPTIONAL VEGAN



1,50 Euro



**KAMBODSCHA** - WILDKRÄUTERSALAT MIT RINDFLEISCH UND GARNELE (WILDKRÄUTER, GARNELE, RINDFLEISCH, TOMATE, FISCHSAUCE, KNOBLAUCH, OYSTERSAUCE, SOJA SOSSE)

Surf and Turf Kambodscha Style vereint die reiche, kulinarische Vielfalt Kambodschas in einem köstlichen Gericht. Diese Fusion aus Meeresfrüchten und Fleisch bietet eine einzigartige Kombination von Geschmäckern und Texturen, die die Sinne verwöhnen. Serviert wird die Garnele mit dem Rindfleisch auf einem Wildkräutersalat. 4

## Mandu

1,40 Euro



**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

## Salted Caramel Eiscreme



0,90 Euro



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

Sowohl Karamell als auch gesalzene 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



**masons**<sup>®</sup>  
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE

SPECIALS



## Elotes Corn Rib - OPTIONAL VEGAN



**MEXICO** - GEGRILLTER MEXIKANISCHER STREET CORN  
(MAISKOLBEN, MAYONNAISE, SAURE SAHNE, KNOBLAUCH, LIMETTE, GEWÜRZE, HIRTENKÄSE)

Elotes - das klassische mexikanische Straßenessen aus gegrillten Maiskolben, die mit einer würzigen und cremigen Sauce aus Chili, Knoblauch und Hirtenkäse übergossen werden. Die Mexikaner sagen, dass dies die beste Art ist, Mais zu essen.



## Peruanische Anticuchos - OPTIONAL VEGETARISCH



**PERU** - HÄHNCHENFLEISCH MIT FRUCHTIG-SCHARFER CHILISAUCE  
(HÄHNCHENFLEISCH, CHILI, KNOBLAUCH, MAYONNAISE, ZWIEBELN, KORIANDER, LIMETTE, REISWEINESSIG)

Anticuchos zählen zu echten Delikatessen in Peru. Sie werden dort überall auf der Straße als Fleischspieße angeboten. Wir servieren das Hähnchenfleisch mit einer grünen Chilisoße. Traditionell bestehen Anticuchos aus Rinderherzen, welche mit Aji Panca (einer bestimmten Gewürzmischung) mariniert werden. 4



## 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 in 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 gegartes Schweinefleisch und einer Schmandsoße. Traditionell servieren auch wir das Choripan zusammen mit einer südamerikanischen Salsa aus Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Kräutern.



## Apple crumble cake

**USA - WARMER APFELSTREUSEL MIT VANILLESOSSE**  
(MEHL, EI, BUTTER, ZUCKER, MILCH, APFEL, ZIMT, VANILLE, HONIG, HAFERFLOCKEN)

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.

## 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.

## Tres Leches mit Pistazienspiegel

**COSTA RICA - LATEINAMERIKANISCHER MILCHKUCHEN MIT PISTAZIENSPIEGEL**  
(BUTTER, VANILLE, EIER, MEHL, SAHNE, ZUCKER, KOKOSMILCH, ZIMT, PISTAZIE)

Tres Leches oder auch Trilece ist ein sehr fluffiger und extrem saftiger Milchkuchen. Der Name ist spanisch und bedeutet so viel wie drei Milchsorten. Gerade in Mittelamerika ist dieser Kuchen sehr bekannt, aber auch in anderen Ländern wie der Türkei wird dieser Kuchen oft zubereitet. Den unter anderem in Kokosnussmilch getränkte, feuchte Biskuitkuchen sollte man definitiv probieren.



## Keftedes - OPTIONAL VEGETARISCH



**ZYPERN** - ZYPRISCHE FLEISCHBÄLLCHEN  
(HACKFLEISCH, PAPRIKA, FETA, TZATZIKI, KRÄUTER, PITA BROT, EI, MILCH)

Keftedes sind zyprische Fleischbällchen, die aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen hergestellt werden. Die Zutaten werden zu kleinen Bällchen geformt und entweder gebraten oder gebacken. Keftedes werden oft als Vorspeise oder Hauptgericht serviert. Wir bieten sie mit Tzatziki und einem Paprika-Feta- Dip, sowie Pitabrot an. Sie schmecken köstlich!



## 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.



## Raclette - OPTIONAL VEGETARISCH MIT KARTOFFELN UND KÄSE ODER VEGAN



**SCHWEIZ** - SCHWEIZER BRATKÄSE  
(KARTOFFELN, CHORIZO, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RACLETTE KÄSE)

Der herzhafteste 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.



## 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



## 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.



## Greek Joghurt cake



**GRIECHENLAND** - ERFRISCHENDES DESSERT MIT CREMIGER TEXTUR  
(MILCH, HAFERKEKSE, GRIECHISCHER JOGHURT, FRISCHKÄSE, BLAUBEEREN, HONIG)

Greek Joghurt Cheesecake kombiniert die cremige Textur von griechischem Joghurt mit dem reichen Geschmack von Frischkäse für ein leichtes und erfrischendes Dessert. Die Füllung wird auf einem Haferkekseboden serviert. Der fertige Cheesecake wird mit einer Blaubeersauce garniert. Dieser Kuchen ist perfekt für Liebhaber von Käsekuchen, die nach einer leichteren Variante suchen.



## Lotus Cheesecake



**BELGIEN** - KNUSPRIGER KEKSBODEN MIT CHEESECAKE UND KAREMELLSOSSE  
(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!





Afrika /  
Orient

## Fattoush



### SYRIEN - TRADITIONELLER ARABISCHER SALAT

(SALAT, ESSIG, LIMETTE, FLADENBROT, GRANATAPFEL, RADIESCHEN, GURKE, ZITRONE, OLIVENÖL)



Fattoush ist ein traditioneller arabischer Salat, der seinen Ursprung im östlichen Mittelmeerraum hat, insbesondere im Libanon und in Syrien. Der Name „Fattoush“ stammt aus dem arabischen Wort „fatta“, was „zerquetschen“ oder „zerbrechen“ bedeutet, was sich auf die Verwendung von geröstetem Brot im Salat bezieht. Fattoush ist bekannt für seine erfrischenden Aromen, er hat eine säuerliche Note.

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



Kartoffeln mit Toppings ist der neuste 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

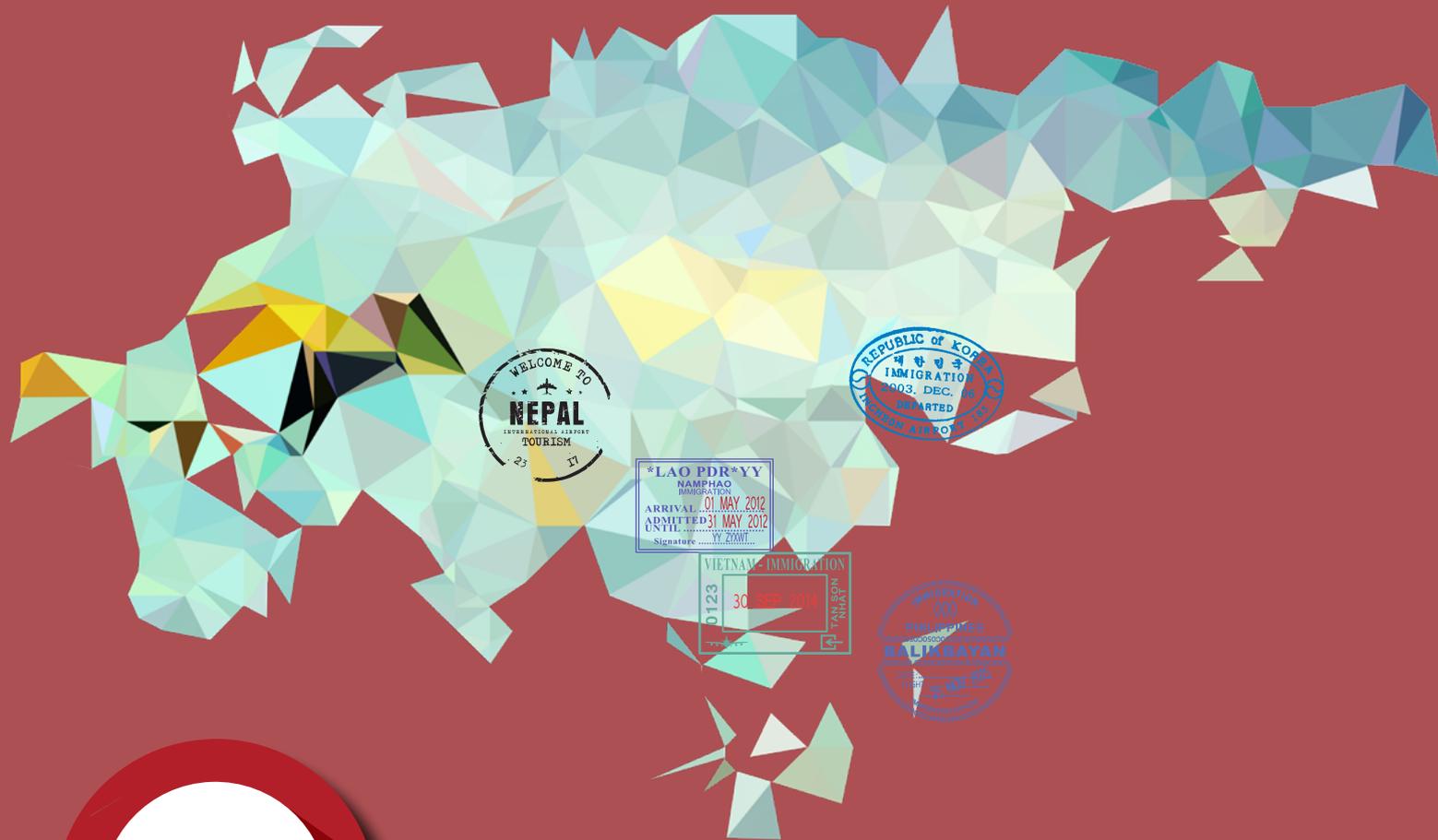
## Pavlova



**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

## Sri Lankan Chicken Curry - OPTIONAL VEGANES TIKKA MASALA



**SRI LANKA** - EINE KÖSTLICHE FUSION AUS AROMEN UND GEWÜRZEN  
(KNOBLAUCH, INGWER, ZWIEBELN, CHILI, KURKUMA, KREUZKÜMMEL, KORIANDER, HÄHNCHEN, KOKOSMILCH)

Sri Lankan Chicken Curry ist ein herzhaftes Gericht, das durch die Verwendung einer Vielzahl von Gewürzen und Aromen charakterisiert ist, die typisch für die srilankische Küche sind. Serviert mit Paratha, einem indischen Brot, ist dieses Chicken Curry ein beliebtes und köstliches Gericht, das die Essenz der srilankischen Küche einfängt. Wir servieren das Curry als eine Art Wrap.

## 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

## Bánh mì Beef Brisket - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



**VIETNAM** - VIETNAMESISCHES SANDWICH  
(BEEF BRISKET, SENF, KAROTTEN, ZWIEBELN, PETERSILIE, CHILIMAYONNAISE, HONIG, BAGUETTE)

Man mag es kaum glauben, aber das belegte Baguette namens Bánh mì ist in Vietnam nicht wegzudenken. Es wurde während des Kolonialismus von den Franzosen in Indochina eingeführt. Das vietnamesische Sandwich servieren wir mit selbstgemachtem Beef Brisket, das stundenlang gegart wird. Es schmeckt unglaublich lecker und saftig, besonders durch die frischen Kräuter. 6

## 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!



**WILLKOMMEN BEI MASONS** – EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS GESCHAFFEN VON DEN GRÜNDERN HAGEN UND WIEBKE MAURER. IN UNSEREN RESTAURANTS IN SAARBRÜCKEN, TRIER UND KAISERSLAUTERN ERWARTET SIE EIN EINZIGARTIGES KONZEPT, DAS HÖCHSTE QUALITÄT UND UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE VEREINT.

BEI MASONS BIETEN WIR NICHT NUR EXQUISIT ZUBEREITETE SPEISEN AN, SONDERN AUCH EINE VIELZAHL INNOVATIVER COCKTAILS, HAUSGEMACHTER EISTEES UND LIMONADEN, UM IHRE SINNE ZU VERWÖHNEN. UNSER ZIEL IST ES, IHNEN NICHT NUR EINE MAHLZEIT ZU BIETEN, SONDERN EIN GANZHEITLICHES GASTRONOMISCHES ERLEBNIS, DAS SIE LANGE IN ERINNERUNG BEHALTEN WERDEN.

TRETEN SIE EIN UND ERLEBEN SIE DIE EINLADENDE UND GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE UNSERER RESTAURANTS, DIE MIT MODERNEM UND ANSPRECHENDEM DESIGN GESTALTET SIND. UNSER TEAM LEGT GROSSEN WERT AUF RESPEKT, ZUSAMMENARBEIT UND EXZELLENTEM SERVICE, UM SICHERZUSTELLEN, DASS IHR BESUCH BEI MASONS ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WIRD.

VIELE GRÜSSE UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND HAGEN UND WIEBKE MAURER, SOWIE DAS GESAMTE TEAM VON MASONS - TASTE THE WORLD.

### **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.**

## NEU

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

[WWW.MASONS-RESTAURANT.DE/SHOP](http://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](http://WWW.MASONS-RESTAURANT.DE)