

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 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 Hackfleisch vom Schwein.

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)

Feinster, geräucherter Lachs trifft auf ein aromatisches Dressing aus Sojasoße und Sesamöl – zart, würzig und voller Umami. Dazu eine cremige Wasabi-Schmand-Creme, die dem Gericht eine elegante Schärfe verleiht. Serviert auf goldbraun geröstetem Brioche entsteht ein spannendes Spiel aus Texturen und Aromen – modern interpretiert, inspiriert von der japanischen Küche. 1,19

1,50 Euro



Dynamite Shrimps

CHINA - KNUSPRIG FRITTIERTE GARNELEN IN CREMIG-SCHARFER SAUCE
(GARNELEN, MAYONNAISE, SRIRACHA, SÜSSE CHILISAUCE, WEISSKOHL, EI, PANKO, SOJASOSSE)

Dynamite Shrimps sind eine moderne Vorspeise mit Wow-Effekt – knusprig frittierte Garnelen, umhüllt von einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sriracha und süßer Chilisaucе. Die leichte Schärfe wird durch frische Limette und feine Toppings wie Frühlingszwiebeln und gerösteten Sesam perfekt ausbalanciert. Außen knusprig, innen saftig – ein echter Geschmacks-Knall. 1,3

2,50 Euro



Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise

ITALIEN - HAUCHDÜNN GESCHNITTENES, ROHES RINDFLEISCH
(RINDFLEISCH, TRÜFFEL, MAYONNAISE, OLIVENÖL, RUCOLA, PARMESANKÄSE, KAPERN, WORCESTERSAUCE)

Rindercarpaccio ist eine köstliche Vorspeise aus hauchdünnen Scheiben rohen Rindfleischs. Wir servieren es mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und einem Hauch von hochwertiger Trüffelmayonnaise. Die Kombination aus zartem Fleisch, würzigem Rucola und nussigem Parmesan, verfeinert mit dem intensiven Aroma der Trüffel, macht dieses Gericht zu einem raffinierten und zugleich leichten Genuss. 1,2,3,5

1,70 Euro



Henry's Eismanufaktur - EIN EIS GEHT IMMER

DEUTSCHLAND - HANDGEMACHTES EIS
(MILCHEIS, SORBET, REGIONALE MILCH, OHNE KÜNSTLICHE ZUSÄTZE)

Henry's Eismanufaktur aus Saarbrücken steht für echtes Handwerk, ehrliche Zutaten und puren Geschmack. In kleinen Chargen wird hier Eis mit viel Liebe hergestellt – ganz ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe. Wir bieten euch wechselnde Sorten: ein cremiges Milcheis und ein fruchtiges Sorbet, die saisonal variieren und immer wieder neu überraschen. Frisch, natürlich und einfach richtig gutes Eis – handwerklich hergestellt im Saarland!

1,50 Euro



SPECIALS

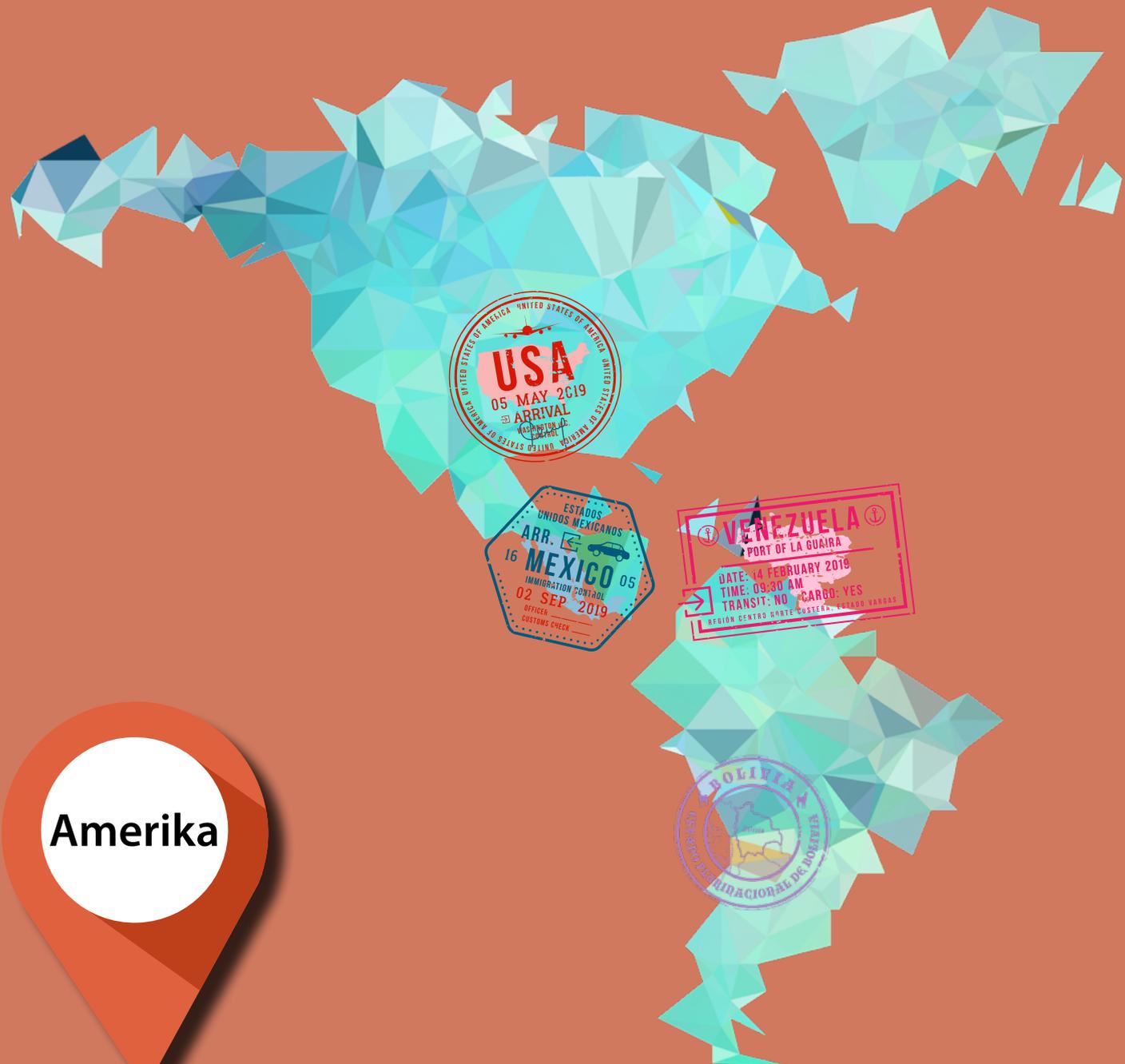


masons[®]
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE

Amerika



Barbacoa Taco - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



MEXIKO - KLEINER WEIZENTACO MIT HAUSGEMACHTEM PULLED BEEF
(TACO, GUACAMOLE, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, PULLED BEEF, KRÄUTERSOSSE, RADIESCHEN, KÄSE)

Ein Barbacoa Taco ist ein köstliches mexikanisches Gericht, das aus zart geschmortem Rindfleisch in einer weichen Tortilla besteht. Das Fleisch wird langsam gegart, wodurch es saftig und voller rauchiger Aromen wird. Wir garnieren den Taco typischerweise mit eingelegten Zwiebeln, Guacamole, einem Spritzer Limettensaft und einer würzigen Soße. 1,3,5



Peruanische Anticuchos - OPTIONAL VEGETARISCH



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

Anticuchos zählen zu den echten Delikatessen in Peru. Sie werden dort überall auf der Straße als Fleischspieße angeboten. Wir servieren das Hähnchenfleisch mit einer fruchtig-scharfen grünen ChilisaUCE. Traditionell bestehen Anticuchos aus Rinderherzen, die mit Aji Panca, einer speziellen Gewürzmischung, mariniert werden. 1



Choripan - OPTIONAL VEGAN ALS PEBRE SALAT



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

Choripán ist eine Art Sandwich, das in Chile, Peru, Brasilien, Venezuela und 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 Choripán besteht aus selbstgebackenem Brioche-Brot, geschmolzenem Mozzarella, über Stunden gegartem Schweinefleisch und einer Schmandsoße. Traditionell servieren auch wir das Choripán zusammen mit einer südamerikanischen Salsa aus Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Kräutern. 1,2,3



Elotes Corn Rib - OPTIONAL VEGAN



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

Gegrillte Maiskolben werden mit einer cremig-würzigen Sauce aus Chili, Knoblauch und zerbröseltem Hirtenkäse überzogen – ein einfaches Gericht, das vor Geschmack nur so strotzt. In Mexiko sagt man: So schmeckt Mais am allerbesten. Knackig, herzhaft, unwiderstehlich – ein Bissen davon, und man steht mitten auf einem belebten Markt in Mexiko-Stadt.



Cubanos - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



KUBA - WARMES SANDWICH MIT WÜRZIGEM FLEISCH UND KÄSE
(BAGUETTE, GOUDAKÄSE, SCHWEIN, MOJOSOSSE, KNOBLAUCH, KRÄUTER, SENF)

Cubanos, auch bekannt als kubanische Sandwiches, sind herzhaft belegte Sandwiches mit Schinken, Schweinefleisch, Käse, Gewürzgurken und Senf – traditionell in einem knusprig gebräunten Brot serviert. Ursprünglich aus Kuba stammend, wurden sie vor allem in Florida, insbesondere in Miami und Tampa, durch die kubanische Diaspora populär. Ihr intensiver Geschmack und die goldene Kruste machen sie zu einem echten Streetfood-Klassiker.



Moist chocolate cake



USA - LUFTIGER, SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE
(MEHL, KAKAO, EI, MILCH, VANILLE, BUTTER, ZARTBITTERSCHOKOLADE)

Der Moist Chocolate Cake ist ein himmlisches Dessert, das mit Zartbitterschokolade zubereitet wird. Er zeichnet sich durch eine luftige und saftige Konsistenz aus, die im Mund schmilzt. Dieser dunkle Schokoladenkuchen ist perfekt für Schokoladenliebhaber. Er wird vor dem Servieren kurz erwärmt, sodass seine Fluffigkeit noch mehr zur Geltung kommt.



Cinnamon Roll Waffle



USA - WARME ZIMT-WAFFEL MIT FRISCHKÄSEGLASUR
(MEHL, MILCH, EIER, BUTTER, ZIMT, ZUCKER, FRISCHKÄSE, PUDERZUCKER, VANILLE)

Inspiziert von der klassischen Cinnamon Roll wird diese Waffel aus einem saftigen Teig mit Zimt und braunem Zucker gebacken. Außen leicht karamellisiert, innen angenehm weich – abgerundet mit einer cremigen Frischkäseglasur, die für die typisch amerikanische Süße sorgt. Ein wohlriechendes Dessert mit Suchtpotenzial.



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. 3



Albondigas - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



SPANIEN - SPANISCHE FLEISCHBÄLLCHEN MIT WÜRZIGER SOSSE
(ZIMT, HACKFLEISCH, SAHNE, CHAMPIGNONS, WEIZEN, EI, SENF, ROTWEIN)

Dieses klassische Tapas-Gericht ist aus keiner spanischen Bar wegzudenken. Unsere saftigen Hackfleischbällchen werden in einer aromatischen Rotwein-Pilzrahmsauce serviert, die mit einem Hauch Zimt überraschende Tiefe verleiht. Getoppt mit frischer Tomatensalsa entsteht eine raffinierte Kombination aus Würze, Wärme und Frische. 1,5



Camembert auf Preiselbeeren - OPTIONAL VEGETARISCH



FRANKREICH - CAMEMBERT-BITES
(CAMEMBERT, PREISELBEEREN, RUCOLA, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN)

Der Camembert ist für Franzosen nicht wegzudenken. Seinen Namen soll er der Bäuerin Marie Fontaine Harel aus Camembert verdanken. Der leicht flüssige Kern passt ideal zu den süßlichen Preiselbeeren. Als Gegenkomponente steht der Rucola sowie der Schwarzwälder Schinken, welcher den herzhaften Geschmack des Gerichtes hervorhebt. 2



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. 1,13,15



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.



Greek Joghurt Creme



GRIECHENLAND - JOGHURT-FRISCHKÄSE-CREME MIT HAFERCRUNCH & BLAUBEERSPIEGEL
(MILCH, HAFERKEKSE, GRIECHISCHER JOGHURT, FRISCHKÄSE, BLAUBEEREN, LIMETTENSAFT)

In dieser modernen Interpretation eines griechischen Klassikers trifft eine cremige Joghurt-Frischkäse-Mischung auf die knusprige Textur von geröstetem Hafercrunch. Serviert auf einem intensiven Blaubeerspiegel und verfeinert mit einem Hauch Honig entsteht ein Dessert, das süße, fruchtige und herbe Noten harmonisch vereint – ein mediterraner Abschluss mit Charakter.



Lotus Cheesecake



BELGIEN - KNUSPRIGER KEKSBODEN MIT CHEESECAKE UND KAREMELLSOSSE
(LOTUS KEKSE, 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.

Beef Tajine - OPTIONAL VEGAN



MAROKKO - GESCHMORTES RIND MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN & MANDELN
(RINDFLEISCH, KICHERERBSEN, KARTOFFELN, KAROTTEN, KREUZKÜMMEL, ZIMT, KURKUMA, INGWER, MANDELN, KRÄUTER)

In unserer Version der marokkanischen Tajine wird zartes Rindfleisch langsam mit aromatischen Gewürzen, Kichererbsen und Gemüse geschmort. Der Geschmack ist warm, würzig und leicht süß – verfeinert mit gerösteten Mandeln und frischen Kräutern. Ein Gericht voller Tiefe, das traditionelle Aromen mit moderner Präsentation verbindet. 5

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! 1



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 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. 1

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. 1,2,3

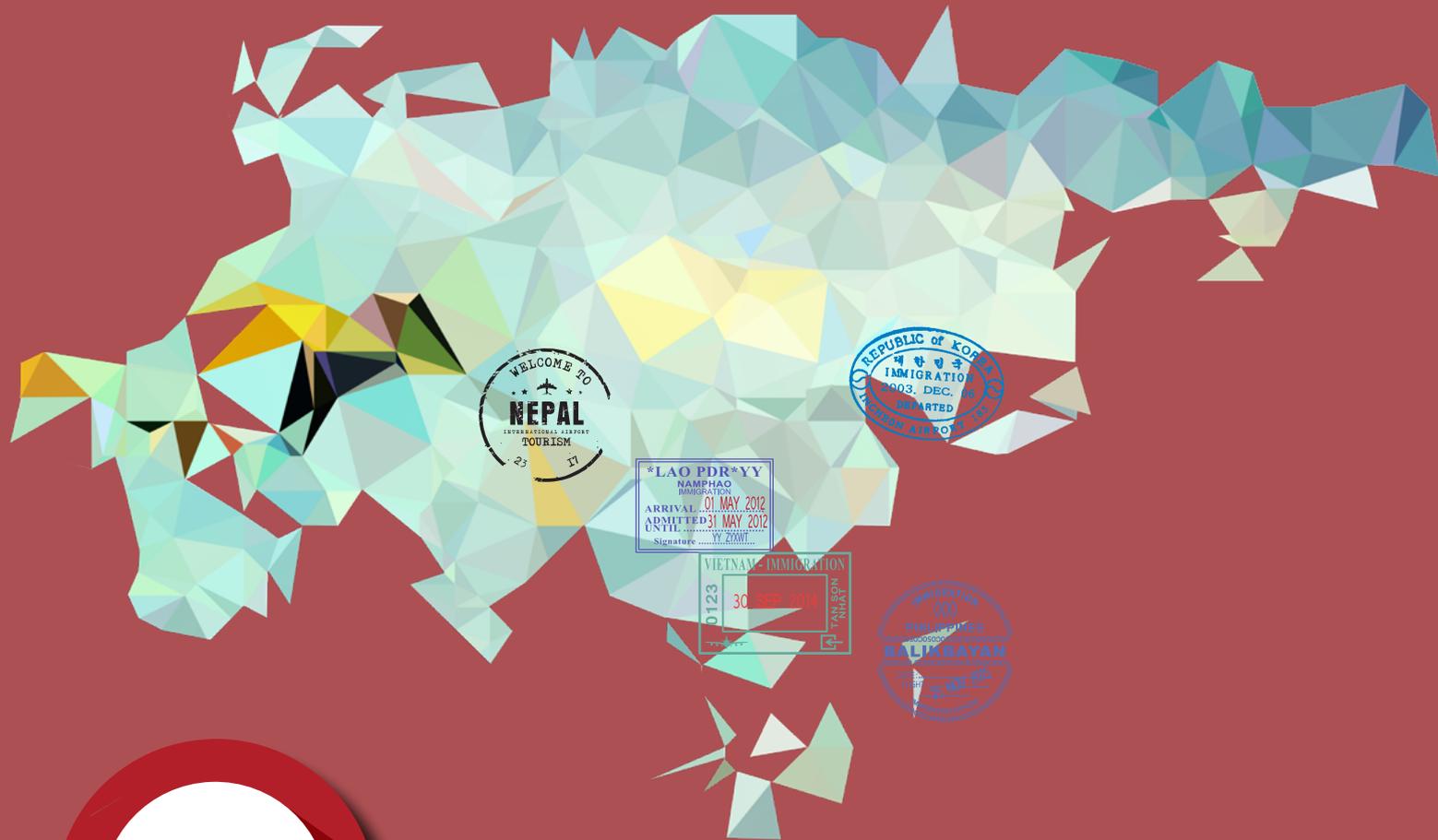
Pavlova



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

Kati Roll - OPTIONAL VEGAN



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

Die Kati Roll stammt ursprünglich aus Kolkata, Indien, und ist ein beliebtes Streetfood in vielen Teilen Asiens. Sie besteht aus einem Fladenbrot (oft Paratha), das mit mariniertem Fleisch, Gemüse, frischen Kräutern und würzigen Chutneys gefüllt wird. Handlich gerollt und voller Geschmack, ist sie das perfekte indische Streetfood.

Bun - OPTIONAL VEGAN



VIETNAM - REISNUDELBOWL MIT GEMÜSE & KRÄUTERN
(REISNUDELN, GURKE, KAROTTEN, FRISCHE KRÄUTER, SALAT, FRÜHLINGSLAUCH, CHILI, SCHWEIN, VIETNAMESISCHES DRESSING)

Bún ist ein traditionelles, lauwarmes Reisnudelgericht aus Vietnam, das durch seine Frische und Aromenvielfalt überzeugt. Serviert mit knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern und einem fein abgestimmten vietnamesischen Dressing entsteht eine ausgewogene Bowl – leicht, würzig und voller Geschmack.

Kung Pao Chicken

CHINA - WÜRZIGES HÄHNCHEN MIT CASHEWS & CHILI
(HÄHNCHEN, SOJASAUCE, REISESSIG, KNOBLAUCH, INGWER, GRÜNE PAPRIKA, CASHEWKERNE, CHILI, JASMINREIS)



Kung Pao Chicken ist ein Klassiker aus der Sichuan-Küche: zartes Hähnchen in einer dunklen, würzigen Sauce mit leichter Schärfe. Knackige Cashewkerne, grüne Paprika und frische Chili sorgen für Biss und Aroma, serviert wird das Ganze auf duftendem Jasminreis. Ein Gericht mit Tiefe, das Schärfe, Süße und Umami auf den Punkt bringt. 1

Donburi - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



JAPAN - JAPANISCHE BOWL
(REIS, KNUSPRIGES TERIYAKI HÄHNCHEN, MANGO, EDAMAME, KAROTTEN, WÜRZIGE MAYONNAISE, SOJASAUCE, MIRIN)

Donburi ist ein beliebtes japanisches Gericht, das aus einer Schüssel duftendem Reis besteht, belegt mit einer Auswahl frischer Toppings. Wir servieren unser Donburi mit knusprigem Teriyaki-Hähnchen, saftiger Mango, Edamame und zarten Karotten. Darüber kommt eine würzige Mayonnaise, verfeinert mit Sojasauce und Mirin, die dem Gericht eine besondere Note verleiht. 1



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!

DURSTIG? GETRÄNKE FINDEN SIE AUF UNSERER GESONDERTEN GETÄNKEKARTE.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 mit Phosphat - 9 mit Süßungsmittel - 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken - 12 mit Milcheiweiß - 13 mit Phosphat - 14 Chininhaltig - 15 Koffeinhaltig - 16 Taurinhaltig - 17 bestrahlt - 18 nach der Ernte behandelt - 19 gentechnisch verändert

UNSERE KINDERGERICHTE FINDEN SIE IM BESTELLTABLET.



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.



masons Gutscheine

DAS PERFEKTE GESCHENK

- Bestellen Sie Ihren masons Gutschein bequem von Zuhause
- Erhalten Sie Ihren Gutschein innerhalb weniger Sekunden als Email zum Ausdrucken oder via Postversand innerhalb weniger Tage.
- Der Gutschein ist in allen Standorten einlösbar.
- Alternativ können Sie auch in unseren Standorten vor Ort Gutscheine erwerben



masons®
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE