

I stueetagen på det gamle Hotel Ritz' på Banegårdspladsen ligger en af MASH' 10 restauranter. Navnet er en forkortelse af Modern American Steak House. Her handler det altså om kød. Lad det være sagt med det samme. Det er kød af høj kvalitet og et steakhouse, vi har med at gøre. Er du til kød, er MASH et must at prøve.

Maden

Menukortet viser et bredt udvalg af for- og hovedretter. Forretterne byder på MASH tatar, grillede jomfruhummere, risotto med piquillos, Gillardeau østers men også på Rossini caviar white sturgeon.

Kødet er omdrejningspunktet

Konceptet er enkelt. Hovedretterne er opbygget således, man først udser sig et stykke kød, dernæst sides og saucer. Der er mere end 10 forskellige udskæringer at vælge mellem. Hvilket man vælger, afhænger jo af smag og behag. Her er dansk T-bone eller ribeye, australsk tomahawk, new zealandsk striploin, amerikansk bone in ribeye eller japansk Kobe Waugue A4/A5 Prime Cut.

Derefter forholder du dig til hvilke sides, der skal til. Her kan fx vælges mellem cæsarsalat, grøn salat med vinaigrette, stegte broccolini med parmesan, fries eller MASH potatoes med løg og bacon. Ligesom der er flere saucer at gå ombord i.

Selvom steak er omdrejningspunktet, er der også andet såsom fiskeretter, vegetarretter og burgere. Til dessert er der bl.a. chokoladefondant, cheesecake eller comté.

Vin og drikke hos MASH

Hos MASH hører et godt glas vin til næsten hvad som helst. Udvalget af vin er stort og godt. Sommelieren står klar til at hjælpe med overblikket, når der skal vælges, hvad der passer til maden.

Der er også et pænt udvalg af cocktails, som kan nydes i baren før eller efter middagen. Ligesom der er kaffe i flere varianter samt softdrinks.

Hvordan er stemningen her?

Mash tilhører de gode restauranter, og der er stil over det. Her er hyggeligt og stemningsfuldt med højt til loftet og røde lædersofaer. Men stadig er stemningen nede på jorden, og de fleste vil føle sig godt tilpas.

Hos Mash gør de meget ud af betjeningen, der må siges at være klassisk god betjening. De er opmærksomme og tager sig tid til at vejlede og samtale med gæsterne.

Prisniveauet

Det koster at spise store steaks af god kvalitet. Sådan er det nu engang, og hos MASH hænger kvalitet og pris meget godt sammen. Den billigste hovedret er 100 gram tomahawk til 110 kr.. Dertil skal du købe sides, som koster fra 45 til 79 kr. stk. og sauce til 25 kr.. Det dyreste stykke kød, du kan købe her, er 100 gram Kobe Waugue til 995 kr..

LÆS OGSÅ:

[Se mere om Ja Tak Spisehus i Risskov her:](#)

[Klostergade: Tjek stederne ud i en af Aarhus' ældste gader](#)

[Restaurant MöR](#)