



EQUU<sup>©</sup>

REMISE

ROBERT MAAS  
TOBIAS NÄCKEL  
KÜCHENCHEF



TAKE THE TIME  
TO WASTE A MOMENT

KINGS OF LEON



ERLEBEN SIE **Q**REATIVITÄT!

BEGEBEN SIE SICH MIT UNS AUF EINE KLEINE WELTREISE.

ERLEBEN SIE EINE KREATIVE INTERPRETATION  
DER MODERNEN, INTERNATIONALEN HOCHKÜCHE.

AROMENREICH, EXPERIMENTELL, VIELFÄLTIG.

HERZLICH WILLKOMMEN IM **EQUU**

HERZLICH WILLKOMMEN BEI **UNS**

BETTINA HEIDER  
RESTAURANTLEITERIN

FABRICE THUMM  
SOMMELIER

# OUT OF THE BQX

BY ROBERT MAAS

## THE START

### TAKE A WALK

CRAWTON MARKET MUMBAI

BROT UND BUTTER

### FELSENOKTOPUS CARPACCIO\*\*

ARTICHOCKEN-KALBSTARTAR

PICO DE GALLO

### SARDINE ESCABECHE\*\*

SUD VON GERÖSTETER PAPRIKA

APRIKOSE UND ESPRESSO

SCHMALZKRINGEL, AUBERGINE & BACALAO

### „SPECK“\*

WEISSE ZWIEBELCREME

HONIG-GAMBASTAUB

### BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL

SCHWARZE BUTTER

GERÖSTETE PISTAZIE

SPITZKOHLESSENZ

### 28 TAGE GEREIFTER ROTSPIESSER\*\*

KÖNIGSKÜMMELSAUCE

SCHWARZER FENCHEL

### GERÄUCHERTES WASSERMELONENSORBET

### BACK TO INDIA\*\*

HEFEREISTARTE

GELBWURZSORBET

KARAMELL UND KIBA

### KÄSEVARIATION

ODER

VOM AFFINEUR WALTMANN

## THE END

MENÜ 4\*GANG 89 € | 5\*GANG 106 € | 6 GANG 124 €

WEIN 49 € | 59 € | 76 €