



# EQUU<sup>©</sup>

## REMISE

ROBERT MAAS  
TOBIAS NÄCKEL  
KÜCHENCHEF



TAKE THE TIME  
TO WASTE A MOMENT

KINGS OF LEON



ERLEBEN SIE QREATIVITÄT!

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-KALBSTATAR

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

### REHBOCK\*\*

KÖNIGSKÜMMELSAUCE

SCHWARZER FENCHEL, SELLERIEPÜREE

WEISSER MOHN

## GERÄUCHERTES WASSERMELONENSORBET

### BACK TO INDIA\*\*

GEEISTES HEFESOUFFLÉ

PFIRSICH

WHISKY SABAYON

ODER

### KÄSEVARIATION\*\*

VOM AFFINEUR WALTMANN

## THE END

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

WEIN 49 € | 59 € | 76 €