



EQUU[©]

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

THIS AIN'T MAGIC, IT'S JUST A TRICK

BY ROBERT MAAS

THE START

TAKE A WALK

CRAWTON MARKET MUMBAI

BROT UND BUTTER

TASCHENKREBSSALAT**

PAPAYASLAW

CRABCAKE

AVOCADO

„SPECK“ **

WEISSE ZWIEBELCREME

ODER

HONIG-GAMBASTAUB

TERRINE DE FOIE D'OIE**

SAUCE MATELOTTE

ROSCOFF ZWIEBEL

POLENTASÜPPCHEN MT MOLE

[10€ SUPPLEMENT]

BRETONISCHE LOTTE BBQ*

TAMARILLO UND PFLAUME

GERÖSTETER BLAUMOHN

SERVIETTENKNÖDEL

WACHTELONSEN

PFIFFERLINGS- WACHTELRAGOUT

FOIE GRAS SAUCE

POULARDE EN PAILLOTE DE CHOU**

IM KOHL GEDÄMPFTES FREILANDHUHN

SPITZKOHLS

FEINER COUSCOUS, PISTAZIE, AMARANTH

GERÄUCHERTES WASSERMELONENSORBET

BACK TO INDIA**

GEEISTES HEFESOUFFLÉ

ODER

PFIRSICH

AMRUT SINGLE MALT SABAYON

KÄSEVARIATION**

VOM AFFINEUR WALTMANN

THE END

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

WEIN 49 € | 59 € | 76 €