



# 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

# ONEWAY NONSTOP

BY ROBERT MAAS

THE START

**CHINESE BAOZI**

**TAKE A WALK**

CRAWTON MARKET MUMBAI

BROT UND BUTTER

**MOULES MARINIÈRES\*\***

BOUCHOT MUSCHELN vom MONT SAINT MICHEL

POCHIERTES FREILANDEI

GRABENKRESSE

**BERGISCHE FORELLE\*\***

HEISS GERÄUCHERT

KAFFEE UND PAPRIKA

MAISCRÈME UND FENCHELSTAUB

**BRETONISCHE ABALONE\***

STEINPILZE

ARTISCHOCKE

ARMAGNAC-NAGE UND RÖSTBROT

**SERVIETTENKNÖDEL**

WACHTELONSEN

PIFFERLINGS- WACHTEL RAGOUT

FOIE GRAS SAUCE

**REMAGENER REH\*\***

CÈPES DUXELLES

BACKPFLAUMEN-KAPERNSUD

PASTINAKE 'GRAVY N MASH'

**GERÄUCHERTES WASSERMELONENSORBET**

**BACK TO CHINA\*\***

WEISSE SCHOKOLADENTARTE

PU ER BAI YA TEE

„KARAMELLISIERTE BANANE“

ODER

**KÄSEVARIATION\*\***

VOM AFFINEUR WALTMANN

THE END

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

WEIN 49 € | 59 € | 76 €