

oben

*Zeit, die wir uns nehmen,
ist Zeit, die uns etwas gibt.*

Herzlich heißt Sie das
Team des „oben“ willkommen.
Unser Bestreben ist es,
Ihnen einen kulinarisch
unvergesslichen Abend zu bereiten.

Unser Küchenstil
spiegelt eine produktorientierte,
aromenreiche und kreative
Handschrift wider.

Robert Rädels

und sein Küchenteam
nutzen heimische selektierte
Ressourcen. Stets auf der Suche nach
dem Besonderen, aber ohne zwingendes
Verwenden von PrimeGoods.

Unser Menü beinhaltet

13

unverwechselbare Kombinationen

inklusive begleitender Kleinigkeiten
Jede präzise auf einander abgestimmt.

Wir möchten Sie
auf eine kulinarische
Entdeckungsreise einladen.

Gern steht Ihnen
unser Service
bei der
Weinauswahl und der Erklärung der
Gerichte zur Seite.

Menü

120€

Weinbegleitung

je Gang 0,11 / 9 €

alkoholfreie Begleitung

je Gang 5€



oben

465m ü. NHN

sommer

PROLOG

MELONE . CHILI . HIMBEERE

KOHLRABI . HASELNUSS . MOHN

BLUTKRAPPEN

Wiesenkräuteressig

GESCHABTES KOHLHOFANGUS

Buchweizenwaffel

Sellerie-Ferment

MENÜ

TOMATENSALAT

Salzzitrone . Grüne Erdbeeren

KOHL . FETT (machen)

Vergorenes . Verkohltes

marinierter Saibling

SCHWEINEWEDEL

Boskop . Schnittlauch . Kren

ARTISCHOCKE & BOHNEN

Estragon . Johannisbeer

STÖR

Paprika . Graupen

TAUBE

Pfirsich . Pfifferlinge

HOLUNDERBLÜTEN-KOMBUCHA

Geeister Rieslingsekt . Hefe

KIRSCHEN nach oben

Schokolade . Kren

HONIG & MILCH

Kiefernpollen

Team:

Sabrina Lerche

Anna Kaufmann

Mona Schmid

Robert Rädcl

