

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 Rädcl
und Mona Schmid
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
Anna Kaufmann
bei der
Getränkeauswahl und der Erklärung der
Gerichte zur Seite.

Menü
130€

Weinbegleitung
je Gang 0,11 / 9 €

**alkoholfreie
Begleitung**
je Gang 5€



oben
465m ü. NHN
Winter '20

PROLOG

FAST WIE FRÜHER
Senfei . Kartoffel . Spinat

ROTE RÜBE
Kümmelkaramell . Sauerrahm

RHEINZANDER ROH
Zitrussemulsion & Kapuzinerfrüchte

BERGKÄSEWAFFEL
Saiblingskaviar . Schmand

MENÜ

ZWIEBEL & MARK
Grieß

RHEIN-HECHT-SCHNITTE
Milchsaurer Knöterich . Dillgurken

SCHWEINEWEDEL
Boskop . Schnittlauch . Kren

KAROTTE & QUINOA
Kamille . Gerstenmiso

BLUMENKOHL IM RAUCH
Bodenseeal . Douglasie

KALBSTAFELSPITZ
7 Kräuter . fermentierter Pfeffer

APFEL
Toffee . Salz

ARME BREZEL
Verjus . Neckar-Necktar
komprimierte Milch

GLÜCKSNUSS
Schokolade



Team:
Anna Kaufmann
Mona Schmid
Robert Rädcl