

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 unvergesslichen
kulinarischen 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**

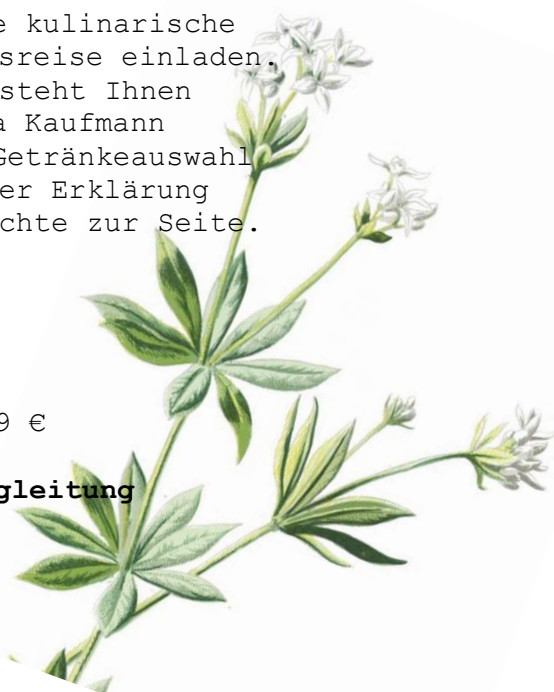
inklusive begleitender Kleinigkeiten
Alle präzise auf einander abgestimmt.

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
Sommer
PROLOG

Karotte . Kamille . Quinoa

Zander roh
Fermentierter Knöterich

Erbse
Hühnerhaut . Stachelbeere

Spargel . Holzkohle
Fichte . Kefir

MENÜ

FORELLENMATJES
Hausfrauenartig . Annabelle

KOHLRABI & MAGNOLIE
Geröstete Nuss

ARTISCHOCKE
Leinsaat . Holunderknospen
Thymian

SCHWEINEWEDEL
Boskop . Schnittlauch . Kren

FETTER KOHL
Saiblingskaviar . Butter

LAMM
Eierfrucht . Bärlauchknospen

PFIRSICH
Ziegenfrischkäse . Estragon

JOHANNISBEERSTRAUCH
Hafer

PINIENZAPFEN
Rahm . Schokolade

