

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**

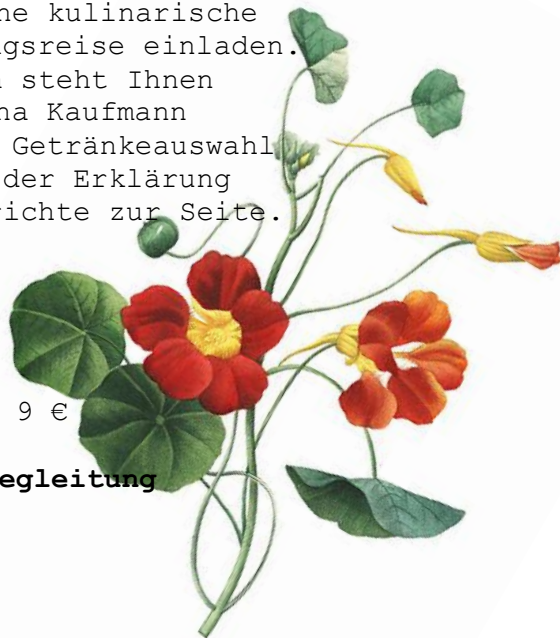
inklusive begleitender Kleinigkeiten
Alle präzise auf einander abgestimmt.

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 0,1l / 9 €

alkoholfreie Begleitung
je Gang 5€



465m ü. NHN
Sommer 21

PROLOG

Karotte . Kamille
Lupinenmiso

Spargel in Holunderöl

Rheinhecht roh
Staudensellerie

Ei „D.I.Y.“
Gewürzbutter
Sauerteigbrot

MENÜ

TOMATE & HIMBEERE
Kapuzinerfrucht . Chili

BACHFORELLE
auf Zedernholz gegart
Gurkenkaltschale . Borretsch

ARTISCHOCKE
Lindenblüten . Süßkirsche

SCHWEINEWEDEL
Boskop . Schnittlauch . Kren

STÖR & EIERFRUCHT
Paprika

RIB-EYE & KOPFSALAT
-auf Holzkohle gegart-
Fichtenemulsion . Annabell

ERDBEEREN
gefrorene Dickmilch
Löwenzahnhonig

R3
Rhabarber
Riesling . Ritter

Feiges Hörnchen

