

# 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€



465m ü. NHN  
HERBST 21

**PROLOG**

Ess- & Trinkkastanie

Sellerie & Sanddorn  
Chia

Geschabtes Rind  
Geräucherter Bodenseeaal

Bergkäsewaffel  
Estragon

**MENÜ**

BESTE BETE  
Kümmel . Frischrahm

ODENWALDSAIBLING  
Sieben-Kräuter-Aufguss

KARTOFFELKLOS  
Lauch . Pilz

SCHWEINEWEDEL  
Boskop . Schnittlauch . Kren

RHEINZANDER  
Kohl . Verjus  
Nussbutter

REH . TANNE & BEEREN  
Dampfnudel

FEIGENBLATTEIS  
Buttermilch

KÜRBIS & INGWER  
Schwarztee

BIRNE  
Gebranntes Eiweiß

