



**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 aufeinander abgestimmt.



Wir möchten Sie
auf eine kulinarische
Entdeckungsreise einladen.
Gern steht Ihnen
Natascha Brand
bei der Getränkeauswahl
und der Erklärung
der Gerichte zur Seite.

Menü

140€

Weinbegleitung

je Gang 0,11 / 9€

alkoholfreie Begleitung

je Gang 5€

465m ü. NHN
Winter 22

PROLOG

Petersilie
Blatt & Wurzel

Rehsandwich . Beeren

Hühnerhaut
Erbsen . Nuss

Kraut und Rübencreme
Sauerteigbrot

MENÜ

RHEINHECHT
Grüner Sellerie . Dill

ZWIEBEL & MARK
Maisgries

BLUMENKOHL POLNISCH
Braune Butter . Magnolie

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

BODENSEE-AAL
Kartoffel & Rettich

ENTE
Roter Kohl & Steinklee

SAUERAMPFER & EIERLIKÖR
Hanfsaat

APFEL
Sauerrahm

GLÜCKSNUSS

