

# 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 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€

## **PROLOG**

Karotte & Kamille

Hecht . Gurke . Holundersprossen

Blutkrapfen . Birnenessig

Brokkoli . Zitrus

## **MENÜ**

KOHLRABI & RHABARBER  
Mohn

ERBSE & ZUNGE  
Saiblingskaviar

WEISSER GEGRILLTER SPARGEL  
Fichtenferment . Kefir

LANDSCHWEINWEDEL  
Boskop . Schnittlauch  
Kren

STÖR  
Linsen . Sauerkraut

LAMM  
Grüner Spargel . Misobutter  
Junger Knoblauch

GURKE  
Gin . Ingwer

STEINKLEEGRÜTZE  
Magnolie  
Tarte-Tartin-Eis

Frieden

