

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
Lynn Saßmannshausen
bei der Getränkeauswahl
und der Erklärung
der Gerichte zur Seite.

Menü
150€*

Weinbegleitung
je Gang 0,11 / 9€

alkoholfreie Begleitung
je Gang 5€

*10.- Euro/ Menü spenden wir an die Nothilfe Ukraine.



465m. ü NHN
SOMMER 2022

PROLOG

Melone & Chili

Tatar & Kapuzinerkresse

Artischocke & Rose

Ziegenfrischkäse & Johannisbeer

MENÜ

TOMATE & HIMBEER

BACHFORELLE & GURKE
Zedernholz . Holunderkapern

FETTER KOHL

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

ANNABELLE & BUTTERMILCH
Fenchel . Pfifferlinge

RIEDGOCKEL
und sein Futter

ERDBEER
Pfeffer
Aubergine

PFIRSICH
Topfen
Estragon

CANNELÉ
Löwenzahn

