

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 0,1l / 10€

alkoholfreie Begleitung
je Gang 7€

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

465m. ü NHN
HERBST 2022

PROLOG

Kürbiskonsistenzen

Besenbrot
Bentheimer Lardo . Eingelegtes

Kurpfalzquinoa
Lauch . Saiblingskaviar

Buchweizenwaffel . 7 Kräuter

MENÜ

BUNTE BETE
Kümmel & Ackersalat

NECKARWELS aus dem Rauch
Schmorgurke

BITTERSALAT in Miso
unreife Traube & Nuss

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

RHEINZANDER
Blumenkohl. Eberesche

REH
Feige . Pilz
Dampfnudel

JOHANNESBEERSTRAUCHEIS
Birne

PFLAUME
Salzkaramell
Thymian

ESSKASTANIE
Douglasiensprossen

