

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 / 10€

alkoholfreie Begleitung

je Gang 8€

465m. ü NHN
WINTER 2023

PROLOG

Trinkkastanie & Quitte

Rehsandwich & Eberesche

Kurpfalztaco

D.EI.Y.

MENÜ

RHEINZANDER roh mariniert
Zitrus . Rotkohlferment

BITTERSALAT in Miso
Verjus . Nuss

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

SELLERIE aus dem Salz
Birne . Malz

BODENSEEAAL
Rettich . Kartoffel

ENTE
Spitzkohl
Sauerkirsch

ROTEBEETE-
GRANITEE
Ingwer

STOCKBROT
Riesling
Sauerrahm

KOPFSALAT
Roggen
Himbeer

