

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
Ferdinand Großmann
bei der Getränkeauswahl
zur Seite.

Menü
150€

Weinbegleitung
je Gang 0,11 / 10€

alkoholfreie
Begleitung
je Gang 8€



465m. ü NHN
Frühling 2023

PROLOG

Möhre . Kamille
Gerstenmiso

Ziegenfrischkäse
Zitrus . Kräuter

Rauchkartoffel & Speck

D.EI.Y.

MENÜ

KOHLRABI
Magnolie . Haselnuss

ODENWALDSAIBLING
Buttermilch . Radieschen

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

WEISSER SPARGEL
Holzkohle . Kefir
Holler

RHEINHECHTSCHNITTE
Dill . Schmorgurke

TAUBE
Brokkoli . Champignon

STAUDESELLERIESORBET
VogelbeerGin . Eisenkraut

STOCKBROT
Riesling
Rhabarber

MINZTOFFEE

