

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
und der Erklärung
der Gerichte zur Seite.

Menü

150€

Weinbegleitung

je Gang 0,11 / 10€

alkoholfreie Begleitung

je Gang 8€

465m. ü NHN
Sommer 2023
PROLOG

Rind
Löwenzahn . Gurke

Melone & Chili

Saibling
Sellerie . Zitrus

Weinbergpfirsich
Rauchmandel . Zucchini

MENÜ

LACHSFORELLE IKEJIME
Grünes Gemüse

EIGELB & BRUNNENKRESSE
Senf . Annabelle

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

VER[KOHL]TES
Vergorenes & Rohes

ARTISCHOCKE
Aal . Johannisbeer

RIPPE BBQ
Paprika . Ziegenfeta

TOMATENSORBET
Basilikum
Fermentierter
Pfeffer

ARME BREZEL
Kondensmilch
Bienenpollen
Marille

HAFER
Likör 43
Kirsch

