



**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

165€

Weinbegleitung

je Gang 0,11 / 10€

alkoholfreie Begleitung

je Gang 8€

465m. ü NHN
Herbst 2023
PROLOG

Kürbistarte

Trinkkastanie . Birne

Brokkoli . Zitrus

Bergkäsewaffel
Estragonfrischkäse

MENÜ

RHEINZANDER
Rettich . Holunder

PILZ
Kartoffelklos . Lauch

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

VER[KOHL]TES
Vergorenes & Rohes

LACHSFORELLE „Ikejime“
Blumenkohl . Pfeffer

ENTE & STEINKLEE
Beete . Kaktusfeige

QUITTENGRANITÉ
Rosmarinbrause

MICHEL „Streuobst“
Johannisbeerstraucheis

GLÜCKSNUSS

