

# 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**

165€

**Weinbegleitung**

je Gang 0,11 / 10€

**alkoholfreie Begleitung**

je Gang 8€

**465m. ü NHN**  
**Herbst 2023**  
**PROLOG**

Herzensangelegenheit

Esskastanie . Birne

Brokoli . Gedreide

Bergkäsewaffel  
Estragonfrischkäse

**MENÜ**

RHEINZANDER  
Rettich . Holunder

PILZE  
Kartoffelklos . Lauch

LANDSCHWEINWEDEL  
Boskop . Schnittlauch  
Kren

VER[KOHL]TES  
Vergorenes & Rohes

LACHSFORELLE „Ikejime“  
Blumenkohl . Pfeffer

ENTE & Steinklee  
Beete . Kaktus

QUITTENGRANITEE  
Rosmarinbrause

MICHEL  
Johannisbeerstraucheis

GLÜCKSNUSS

