



**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  
Philipp Kloos  
bei der Getränkeauswahl  
und der Erklärung  
der Gerichte zur Seite.

**Menü**

165€

**Weinbegleitung**

je Gang 0,1l / 10€

**alkoholfreie Begleitung**

je Gang 8€

**465m. ü NHN**  
**WINTER 2024**  
**PROLOG**

Karotte Kamille Gerstenmiso

Odenwaldsashimi

Reh & Tanne

Rauchkohl

**MENÜ**

ZWIEBEL  
Gries . Mark

ERBSE  
Bries . Minze

LANDSCHWEINWEDEL  
Boskop . Schnittlauch  
Kren

SELLERIE aus dem Salz  
Mohn . Sellerieferment

ZANDER  
Petersilie oben & unten

RIND  
Stroganoff . Rösti

KÜRBIS  
Earl Grey . Ingwer

HEFE  
Birne . Riesling

GLÜCKSNUSS

