

# 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  
Philipp Kloos  
bei der Getränkeauswahl  
zur Seite.

**Menü**

175€

**Weinbegleitung**

je Gang 0,11 / 11€

**alkoholfreie Begleitung**

je Gang 8€

die Begleitung bezieht sich  
auf bis zu 7 Gänge des Menüs.

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

Erbse . Minz . Zitrus

Sellerietarte

Annabelle im Rauch

Tatar . Zwiebel . Besenbrot

**MENÜ**

RHEINHECHT  
Gurke . Dill

KOHLRABI  
Nuss . Magnolie

LANDSCHWEINWEDEL  
Boskop . Schnittlauch  
Kren

WEISSER SPARGEL . Holzkohle  
Kefir . Frühlingsboten

GOLDFORELLE  
Kräuteraufguß . Radieschen

HUHN  
und sein Futter

SAUERAMPFER  
Eierlikör . Hanf

RHABARBER  
Gebrannter . Gries

QUARKKEULCHEN

