

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 Philipp Kloos
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
Leis Büttner
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
Sommer 2024
PROLOG

Tatar . Annabelle . Senf

Eierfrucht

Kohlrabi & Rauchmandel

Tomatensalat
& unreife Erdbeere

MENÜ

ODENWALDSASHIMI
Blumenkohl . Stachelbeere

MELONE & BOHNE

LANDSCHWEINWEDEL
Boskop . Schnittlauch
Kren

BACHFORELLE
Zedernholz . Gurke

ARTISCHOCKE
Kirsche . Linde . Anis

TAUBE
Pilz . Petersilie . Pfirsich

SAUERAMPFER
Eierlikör
Hanf

KAROTTE
MisoMiso
Kamille

KOPFSALAT
& HIMBEER

