

oben

**Zeit, die wir uns nehmen,
ist Zeit, die uns etwas gibt.**

Herzlich heißt Euch das
Team des „oben“ willkommen.

Unser Bestreben ist es,
Euch 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 Euch
auf eine kulinarische
Entdeckungsreise
einladen.
Gern steht Euch
Leis Büttner
bei der Getränkeauswahl
zur Seite.

Menü

175€

Weinbegleitung

7-Gang 84€

Alkoholfreie

Begleitung

7-Gang 56€

465m. ü NHN
Herbst 2024
PROLOG

Tatar . Annabelle . Senf

Bete . Bodenseeal
Buchenrauch

Lauch . Zitrus

Esskastanie . Grillbirne

MENÜ

ODENWALDSASHIMI

Fenchel
Kräuter-Buttermilch

KARTOFFEL & PILZ

Bioeigelb

LANDSCHWEINWEDEL

Boskop . Schnittlauch
Kren

RHEINZANDER & KOHL

Braune Butter

BITTERSALAT IN KICHERERBSENMISO

Schwarze Nüsse . Verjus

REH IM KLEE

Blaubeer . Dampfudel
Fichte

FEIGENBLATTEIS

Schwarzdorn

BIRNE

Kaffee
Eberesche

KARAMELL

Zwetschge
Lauge

