

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
und der passenden
Weinbegleitung zur Seite.

Menü

175€

Weinbegleitung

7-Gang 84€

Alkoholfreie

Begleitung

7-Gang 56€

465m. ü NHN
WINTER 2024
PROLOG

Tatar & Rauchaal

Rübencreme . Ingwer

Bete . Kümmel . Quitte

Eigelb . Schwarzwurzel . Trüffel

MENÜ

RHEINHECHT & GURKE

Geräucherte Crème fraîche

BROKKOLI

Buchweizen . Zitrus . Magnolie

LANDSCHWEINWEDEL

Boskop . Schnittlauch

Kren

SELLERIE aus dem Salz

Sellerieferment . Mohn

ODENWALD-LACHSFORELLE 1000°C

Blumenkohl . Verveine

ENTE

Kohl

Kirschessig

Brotknödel

SPÄTSTÜCK

Hafer . Obst

Joghurt

STOCKBROT

„grüne Fee“

Johannisbeer-
strauch

KARAMELL

Pflaume

Lauge

