

# 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 90€

**Alkoholfreie**

**Begleitung**

7-Gang 60€

**465m. ü NHN**  
**FRÜHLING 2025**  
**PROLOG**

Karotte . Kamille

Kichererbse . Ente

Speck . Zander

Senfei . 7 Kräuter

**MENÜ**

**BACHFORELLENMATJES**

Hausmänner Art  
Annabelle

**BROKKOLI**

Buchweizen . Zitrus . Magnolie

**LANDSCHWEINWEDEL**

Boskop . Schnittlauch  
Kren

**SPARGEL**

Kefir . Frühlingsboten  
Holzkohle

**ODENWALD-LACHSFORELLE IKEJIME**

Kohlrabi . Waldmeister

**LAMM**

Grünes Gemüse . Gries

**ACE**

Rübe  
Sanddorn  
Mandel

**REICHER RITTER**

Rhabarber  
Ziegenfrischkäse  
Estragon

**MILCH**

Blaubeer

