



**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

180€

Weinbegleitung

7-Gang 90€

Alkoholfreie

Begleitung

7-Gang 60€

465m. ü NHN
HERBST 2025
PROLOG

Hühnerhaut „Waldorf“

Longhorn du Périgord

Bete & Kümmelkaramell

Esskastanie & Birne

MENÜ

RHEINZANDER ROH

Knöterich . Rotkohlferment

LAUCH & VOGELBEERE

Leinsaat

LANDSCHWEINWEDEL

Boskop . Schnittlauch

Kren

PILZ & KARTOFFEL

Eigelb . Spinat

VERKOHLTER KOHL

Aal . Rauch

ENTE & HEIDELBEER

Schwarzwurzel . Haselnuss

KÜRBIS-GEWÜRZ-EIS

Darjeeling . Ingwer

STOCKBROT „GRÜNE FEE“

Johannisbeerholzeis

CHEESECAKE

Quitte

Salzkaramell

