

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 Loris de Luigi
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

185€

Weinbegleitung

7-Gang 90€

Alkoholfreie

Begleitung

7-Gang 60€

465m. ü NHN
FRÜHLING 2026
PROLOG

Macaron „Waldorf“

Erbse . Zunge . Morchel

Rheinzander . Radieschen

Käsewaffel . Löwenzahn

MENÜ

ODENWALDSASHIMI

Gurke . Dillbüte . Buttermilch

KOHLRABI & MAGNOLIE

Haselnuss

LANDSCHWEINWEDEL

Boskop . Schnittlauch

Kren

SELLERIE & MOHN

RHEINHECHT „Badisch“

Lauch . Lorbeer

RIEDGOCKEL

Andengold

Estragon

SAUERAMPFER

Hanf

Eierlikör

RHABARBER ALASKA

Fichte

Rohrnudel

WINDKISSEN

MisoMiso

Landau-Orange

