

# 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**  
**Sommer 2026**  
**PROLOG**

Gockel-Taco

Melone . Holzkohle . Chili

Annabelle aus dem Rauch

Rind . Luftzwiebel . Eigelb

NOIR „S“ . Hüttentaler Butter

## **MENÜ**

### **TOMATENSALAT**

Himbeer . Ziegenfrischkäse

### **BACHFORELLE AUF ZEDERNHOLZ**

### **LANDSCHWEINWEDEL**

Boskop . Schnittlauch  
Kren

### **AUBERGINE**

Fermentierter Pfeffer .Salzzitrone  
Schwarze Johannisbeere

### **SOLJANKA „ODENWALD“**

### **TAUBE**

Artischocke  
Kirsche  
Feigenblatt

### **RAUCHMANDELEIS**

Pfirsich  
Schwarztee

### **ERDBEERALASKA**

Rohrnudel

### **MAGNOLIEN MACARON**

