

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
HERBST 2026
PROLOG

Trinkkastanie

Rind & Sommererinnerung

Schalotte & Kümmelkaramell

D.EI.Y

NOIR „S“ . Hüttentaler Butter

MENÜ

ODENWALD LACHSFORELLE

Blunz . Sauerkraut

BROKKOLI

Magnolie . Buchweizen
Zitrus

LANDSCHWEINWEDEL

Boskop . Schnittlauch
Kren

PILZE

Koji . Topinambur

BEETE & RAUCHAAL

REH im KLEE

Blaubeer . Bittersalate
Dampfnudel

FEIGENBLATT

BREZELRITTER

Birne
Gebranntes Eiweiß

MADELEINE

MisoMiso
Kornellkirsche

