

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Genießen Sie Ihre kulinarische Reise mit einer außergewöhnlichen
Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von
Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team - Erik Schelän,
Mario Fabian, Maximilian Istel und Sommelière Sharin Polte.**

**Enjoy your culinary journey with an exceptional wine pairing
and the award-winning service of host Barbara Merll and her
team - Erik Schelän, Mario Fabian, Maximilian Istel and
Sommelière Sharin Polte.**



SKYKITCHEN

Voyage Culinare

ROSE

Schwarzer Rettich, gelbe Bete,
fermentierte Walnuss

PANNA COTTA

Entenleber, Vogelbeere
Apfelgelée

SEETEUFEL

Olive, Barigoule

FERKELBAUCH

breite Bohne, Dim Sum

KAGOSHIMA WAGYU A4

Kalbskopf, Urkarotte, Kürbis

JOGHURT

Rose, Rhabarber, Yuzu

ROSE

Black radish, yellow beetroot,
fermented walnut

PANNA COTTA

Duck liver, rowan berry,
Apple jelly

MONKFISH

Olive, barigoule

PIGLET BELLY

broad bean, Dim Sum

KAGOSHIMA WAGYU A4

Veal head, carrot, pumpkin

YOGHURT

Rose, rhubarb, yuzu

6-GÄNGE

179.-

6 COURSES

179.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-

Vegetarian

ROSE

Schwarzer Rettich, gelbe Bete,
fermentierte Walnuss

BRIOCHE

Topinambur, Pilze

SÜSSKARTOFFEL

Majoran, breite Bohne

FRÜHLINGSGEMÜSE

Urkarotte, Kürbis

SERVIETTENKNÖDEL

Wildkräuter, Belper Knolle,
Schalottenvinaigrette

JOGHURT

Rose, Rhabarber, Yuzu

ROSE

Black radish, yellow beetroot,
fermented walnut

BRIOCHE

Jerusalem artichoke, mushrooms

SWEET POTATO

Marjoram, broad bean

SPRING VEGETABLES

Carrot, pumpkin

NAPKIN DUMPLINGS

Wild herbs, Belper tuber,
shallot vinaigrette

YOGHURT

Rose, rhubarb, yuzu

6-GÄNGE

179,-

6 COURSES

179,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-