

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Ein Crossover aus Fine Dining und Berliner Schisslaweng.
Skykitchen entführt in die zauberhafte Welt der Aromen der
französischen, asiatischen und regionalen Küche.**

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

**A crossover of fine dining and Berlin flair. Skykitchen transports
you into the magical world of flavours of French,
Asian and regional cuisine.**

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



SKYKITCHEN

Voyage Culinaire

BIO-EI

Miso, Blumenkohl, Kräuter

GILLARDEAU AUSTER

Crème fraîche, Kim Chi,
Spitzkohl

KÖNIGS KRABBE

Dashi, Goldkaeppchen

KALBSBRIES

Junge Erbsen, Sommertrüffel

REH

Pfefferkirschen, Holunderblüte

JOGHURT

Shiso, Verveine

ORGANIC EGG

Miso, cauliflower, herbs

GILLARDEAU OYSTER

Crème fraîche, kim chi,
pointed cabbage

KING CRAB

Dashi, mushroom

SWEETBREAD

Young peas, summer truffle

VENISON

Pepper cherries, elderflower

YOGHURT

Shiso, Verveine

6-GÄNGE

149.-

6 COURSES

149.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

227,-

INCL.

WINE PAIRING

227,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-

Vegetarian

BIO-EI

Miso, Blumenkohl, Kräuter

KOPFSALAT

Kim Chi, Crème fraîche,
Spitzkohl

FRÜHKARTOFFEL

Junger Knoblauch, Sauerampfer

TOPINAMBUR

Petersilie, Trüffel

RICOTTA GNOCCHIS

Gruyere, Spinat

JOGHURT

Shiso, Verveine

ORGANIC EGG

Miso, cauliflower, herbs

LETTUCE

Kim Chi, crème fraîche,
pointed cabbage

YOUNG POTATO

Young garlic, sorrel

JERUSALEM ARTICHOKE

Parsley, truffle

RICOTTA GNOCCHI

Gruyere, spinach

YOGHURT

Shiso, Verveine

6-GÄNGE

149,-

6 COURSES

149,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

227,-

INCL.

WINE PAIRING

227,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-