

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

## GELBE BETE

Safran, Tonburi, Zitronengel

## PANNA COTTA

Entenleber, Vogelbeere  
Apfelgelée

## WINTERKABELJAU

Staudensellerie, Topinambur,  
Fingerlimes

## DIM SUM VOM SCHWEINEKINN

Pak choi, Pilze, Eigelb

## KAGOSHIMA WAGYU A4

Kalbskopf, Urkarotte, Kürbis

## ROSE

Rhabarber, Joghurt, Bergamotte

## YELLOW BEETROOT

Saffron, tonburi, lemon gel

## PANNA COTTA

Duck liver, rowan berry,  
Apple jelly

## WINTER COD

Celery, Jerusalem artichoke,  
finger limes

## PORK CHIN DIM SUM

Pak choi, mushrooms, Egg yolk

## KAGOSHIMA WAGYU A4

Veal head, carrot, pumpkin

## ROSE

Rhubarb, yoghurt, bergamot

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

### GELBE BETE

Safran, Tonburi, Zitronengel

### BLÄTTERTEIG TÖRTCHEN

Champignonschaum, Perigord Trüffel

### SÜSSKARTOFFEL

Pommes Soufflée, Majoran,  
Edamame

### WINTERGEMÜSE

Rettich, Urkarotte,  
Topinambur

### SERVIETTENKNÖDEL

Wildkräuter, Belper Knolle,  
Schalottenvinaigrette

### ROSE

Rhabarber, Joghurt, Bergamotte

### YELLOW BEETROOT

Saffron, tonburi, lemon gel

### PUFF PASTRY TARTLET

Mushroom foam, Perigord truffle

### SWEET POTATO

Pommes soufflée, marjoram,  
edamame

### WINTER VEGETABLES

Radish, carrot,  
Jerusalem artichoke

### NAPKIN DUMPLINGS

Wild herbs, Belper tuber,  
shallot vinaigrette

### ROSE

Rhubarb, yoghurt, bergamot

6-GÄNGE

179.-

6 COURSES

179.-

## Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-