

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 Culinaire

GELBE BETE

Safran, Tonburi, Zitronengel

PANNA COTTA

Entenleber, Vogelbeere
Apfelgelée

WINTERKABELJAU

Staudensellerie, Topinambur,
Fingerlimes

DIM SUM VOM SCHWEINEKINN

Pak choi, Pilze, Edamame

KAGOSHIMA WAGYU A5

Perlgraupen, Urkarotte,
Petersilienwurzel

JOGHURT

Weißer Schokolade, Sauerkirsche,
Anchan Tee

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, edamame

KAGOSHIMA WAGYU A5

Pearl barley, primal carrot,
parsley root

YOGHURT

White chocolate, sour cherry,
Anchan tea

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

JOGHURT

Weißer Schokolade, Sauerkirsche,
Anchan Tee

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

YOGHURT

White chocolate, sour cherry,
Anchan tea

6-GÄNGE

179.-

6 COURSES

179.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-