

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

OCTOPUS

Green Zebra, Büffelburrata

ONSENEI

Caviar, Nussbutter

SEETEUFEL

Olive, Barigoule

FERKELBAUCH

breite Bohne, Dim Sum

PERLUHN

Mais, Aprikose, Pfifferlinge

HONIG

Erdbeere, Holunder, Quark

OCTOPUS

Green Zebra, Buffalo Burrata

ONSEN EGG

Caviar, nut butter

MONKFISH

Olive, barigoule

PIGLET BELLY

broad bean, Dim Sum

GUINEA FOWL

Sweetcorn, apricot, chanterelles

HONEY

Strawberry, elderberry, curd

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

GREEN ZEBRA

Büffelburrata, Pesto

Onsenei

Nussbutter, Tonburi

BRIOCHE

Topinambur, Pilze

SÜSSKARTOFFEL

Majoran, breite Bohne

GNOCCHI

Belper Knolle, Fenchel, Olive

HONIG

Erdbeere, Holunder, Quark

GREEN ZEBRA

Buffalo burrata, pesto

ONSEN EGG

Nut butter, Tonburi

BRIOCHE

Jerusalem artichoke, mushrooms

SWEET POTATO

Marjoram, broad bean

GNOCCHI

Belper tuber, fennel, olive

HONEY

Strawberry, elderberry, curd

6-GÄNGE

179.-

6 COURSES

179.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-