

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Ein Crossover aus Fine Dining und Berliner Schisslaweng.
Sascha Kurgan entführt in die Aromenwelt der französischen,
asiatischen und regionalen Küche.**

**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.**

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

**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

LACHSFORELLE

Gelbe Bete, Salzzitrone

BIO-EI

Miso, Blumenkohl, Kräuter

KRUSTENTIERVELOUTÉ

Langoustine, Fenchel, Paprika

TOPINAMBUR

Trüffel, Pilze

REH

Johannisbeere, Schwarzwurzel

KÜRBIS

Ivoire Schokolade, Muscovado

SALMON TROUT

Yellow beetroot, salted lemon

ORGANIC EGG

Miso, cauliflower, herbs

CRUSTACEAN VELOUTÉ

Langoustine, fennel, paprika

JERUSALEM ARTICHOKE

Truffles, mushrooms

VENISON

Currant, salsify

PUMPKIN

Ivoire chocolate, muscovado

6-GÄNGE

149.-

6 COURSES

149.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

233,-

INCL.

WINE PAIRING

233,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-

Vegetarian

GELBE BETE

Salzzitrone, Paprika

BIO-EI

Miso, Blumenkohl, Kräuter

FRÜHKARTOFFEL

Junger Knoblauch, Sauerampfer

TOPINAMBUR

Trüffel, Pilze

RICOTTA GNOCCHIS

Gruyere, Spinat

KÜRBIS

Ivoire Schokolade, Muscovado

YELLOW BEETROOT

Salt lemon, bell pepper

ORGANIC EGG

Miso, cauliflower, herbs

YOUNG POTATO

Young garlic, sorrel

JERUSALEM ARTICHOKE

Truffles, mushrooms

RICOTTA GNOCCHI

Gruyere, spinach

PUMPKIN

Ivoire chocolate, muscovado

6-GÄNGE

149.-

6 COURSES

149.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

233,-

INCL.

WINE PAIRING

233,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-