

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

MAKRELE

Tomate, Topinambur,
Passe Pierre

EI

Blumenkohl, Kräuter, Nussbutter

SAIBLING

Steckrübe, grober Senf,
Beurre blanc

TAUBE

Sellerie, Trüffel, Gremolata

LAMM

Edamame, Artischocke, Buchenpilze

„STEINGARTEN“

Dulcey, Yuzu, Pflaume

MACKEREL

Tomato, Jerusalem artichoke,
passe pierre

EGG

Cauliflower, herbs, nut butter

CHAR

Turnip, coarse mustard,
beurre blanc

PIGEON

Celery, truffle, gremolata

LAMM

Edamame, artichoke, beech mushrooms

„ROCK GARDEN“

Dulcey, yuzu, plum

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

TOMATE

Salatherzen, Topinambur,
Passepierre

EI

Blumenkohl, Kräuter, Nussbutter

GEFLÄMMTE STECKRÜBE

Escabeche, grober Senf,
Beurre blanc

PORTOBELLO

Sellerie, Perlzwiebel, Trüffel

POVERADE

Edamame, Buchenpilze,
Bärlauch

„STEINGARTEN“

Dulcey, Yuzu, Pflaume

TOMATO

Lettuce hearts, Jerusalem
artichoke, passepierre

EGG

Cauliflower, herbs, nut butter

FLAMED TURNIP

Escabeche, coarse mustard,
beurre blanc

PORTOBELLO

Celery, pearl onion, truffle

POVERADE

Edamame, beech mushrooms,
wild garlic

„ROCK GARDEN“

Dulcey, yuzu, plum

6-GÄNGE

149,-

6 COURSES

149,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

227,-

INCL.

WINE PAIRING

227,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-