

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Chef de Cuisine Alexander Koppe ist ein echter Berliner Junge. Seine Menü-Empfehlungen sind intuitiv, frei und unbeschwert. Ein Crossover aus Fine Dining und Berliner Schisslaweng. Genießen Sie Ihre kulinarische Reise der Extraklasse mit einer exzellenten Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team - Maximilian Istel und Erik Schelän.**

**Chef de cuisine Alexander Koppe is a dyed-in-the-wool Berliner. His menu recommendations are intuitive, easygoing and carefree. A crossover of fine dining and the typical Berlin flair. 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 - Maximilian Istel and Erik Schelän.**



SKYKITCHEN

...

FÜR UNSERE GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN LIEGT EINE SPEISEKARTE MIT DEN ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ZUR EINSICHT BEREIT.  
FOR OUR GUESTS WITH INCOMPATIBILITIES WE KEEP A MENU CARD WITH THE ALLERGEN LABELING FOR INSPECTION AVAILABLE.

# *Voyage Culinaire*

MENU / ALEXANDER KOPPE

## **JAKOBSMUSCHEL**

Spreewaldgurke, Dashi,  
Rettich

## **BIO-EI**

Blumenkohl, Braune Butter,  
Gartenkresse

## **STEINBUTT**

Petersilie, geflämmer Gnocchi,  
Beurre blanc

## **IMPERIAL TAUBE**

Perlzwiebel, Langosch,  
Schmorzwiebel

## **STRELITZER REH**

Sellerie, Buchenpilz,  
Vogelbeere

## **IVOIRE**

Rote Rübe, Ingwer, Himbeere

## **SCALLOP**

Spreewald cucumber, dashi,  
radish

## **ORGANIC EGG**

Cauliflower, brown butter,  
garden cress

## **TURBOT**

Parsley, flamed gnocchi, beurre  
blanc

## **IMPERIAL PIGEON**

Perlzwiebel, Langosch, braised onion

## **VENISON**

Celeriac, shimeji mushroom,  
rowanberry

## **IVOIRE**

Beetroot, ginger, raspberry

6-GÄNGE 125.-

6 COURSES 125.-

## *Accompanying wines*

INKL.  
WEINBEGLEITUNG 188.-

INCL.  
WINE PAIRING 188.-

...

FÜR UNSERE GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN LIEGT EINE SPEISEKARTE MIT DEN ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ZUR EINSICHT BEREIT.  
FOR OUR GUESTS WITH INCOMPATIBILITIES WE KEEP A MENU CARD WITH THE ALLERGEN LABELING FOR INSPECTION AVAILABLE.

# *Vegetarian*

MENU / ALEXANDER KOPPE

## RETTICH

Spreewaldgurke, Radieschen

## BIO-EI

Blumenkohl, Braune Butter,  
Gartenkresse

## PERIGORD TRÜFFEL

Blattspinat, geblähter Gnocchi,  
Belper Knolle

## SCHMORZWIEBEL

Perlzwiebel, Majoran,  
Langosz

## KRÄUTERSEITLING

Sellerie, Herbsttrompete,  
Vogelbeere

## IVOIRE

Rote Rübe, Ingwer, Himbeere

## RADISH

Spreewald cucumber, radish

## ORGANIC EGG

Cauliflower, brown butter,  
garden cress

## PERIGORD TRUFFLE

Young leaf spinach, flamed gnocchi,  
belper knolle

## BRAISED ONION

Pearl onion, marjoram  
langosz

## KING OYSTER MUSHROOM

Celeriac, autumn trumpet,  
rowanberry

## IVOIRE

Beetroot, ginger, raspberry

6-GÄNGE 125.-

6 COURSES 125.-

## *Accompanying wines*

INKL.  
WEINBEGLEITUNG 188.-

INCL.  
WINE PAIRING 188.-

#### GRUPPEN / GROUPS

Für Gruppen ab 5 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen, welches Sie sich gern zusammenstellen können.

For groups starting from 5 persons we would kindly like to ask you to select a menu free of choice.

...

#### PREISE / PRICES

Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EURO including taxes and charges.

...