

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 - Erik Schelän, Mario Fabian, Maximilian Istel und Sommelier Jokub Koscielniak.**

**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 - Erik Schelän, Mario Fabian, Maximilian Istel und Sommelier Jokub Koscielniak.**



SKYKITCHEN

# *Voyage Culinaire*

MENU / ALEXANDER KOPPE

**BAYRISCHE GARNELE & HUSUMER KRABBE**  
Miso, violetter Rettich, Pflaume

**BAVARIAN SHRIMP & HUSUM CRAB**  
Miso, purple radish, plum

**BIO-EI**  
Rauch-Aal, Salzzitrone,  
Wiesenkräuter

**ORGANIC EGG**  
Smoked eel, salt lemon, meadow herbs

**ELSÄSSER SAIBLING**  
Kopfsalat, Radicchio, Blutampfer

**ALSATIAN CHAR**  
Lettuce, radicchio, blood sorrel

**SCHWÄBISCH HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH**  
Weiße Zwiebel, geblämmter Sellerie,  
Roscoff Zwiebel

**SWABIAN HÄLLISH PORK BELLY**  
White onion, flamed celery, Roscoff  
onion

**EIFELER LAMM**  
Kichererbse, Petersilie,  
grüne Tomate

**EIFEL LAMB**  
Chickpea, parsley, green tomato

**HERZKIRSCHEN**  
Rote Shiso, Sauerklee, Buchweizen

**HEART CHERRY**  
Red shiso, sorrel, buckwheat

6-GÄNGE 139.-

6 COURSES 139.-

## *Accompanying wines*

INKL.  
WEINBEGLEITUNG 205,-

INCL.  
WINE PAIRING 205,-

# *Vegetarian*

MENU / ALEXANDER KOPPE

## VIOLETTER RETTICH

Passepierre, Miso, Pflaume

## BIO-EI

Salzzitrone, Wiesenkräuter,  
Grenaille Kartoffeln

## KOPFSALAT

Radicchio, Blutampfer, Schmorsalat

## TAGLIATELLE

Honigtomate, Pecorino, Basilikum

## KICHERERBSE

Petersilie, grüne Tomate, Aubergine

## HERZKIRSCHEN

Rote Shiso, Sauerklee, Buchweizen

## PURPLE RADISH

Passepierre, miso, plum

## ORGANIC EGG

Salt lemon, meadow herbs,  
grenaille potatoes

## LETTUCE

Radicchio, blood sorrel, braised lettuce

## TAGLIATELLE

Honey tomato, pecorino, basil

## CHICKPEA

Parsley, green tomato, eggplant

## HEART CHERRY

Red shiso, sorrel, buckwheat

6-GÄNGE

139.-

6 COURSES

139.-

## *Accompanying wines*

INKL.

WEINBEGLEITUNG

205,-

INCL.

WINE PAIRING

205,-

#### 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.

...