

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

RAUCHAAL AUS SCHLESWIG HOLSTEIN

Hanfsaat, geflämter Apfel,
Gartengurke

BIO-EI

Grenaille Kartoffel, Bacalao,
Salzzitrone

ZANDER

Stabmuschel, Artischocke,
Flaschentomate

WAGYU FLANKSTEAK

Zuckermais, Peperoni, Perlzwiebel

TAUBE

Steinpilz, Rote Rübe,
Shii-Take Pilz

„STEINGARTEN“

Yuzu, Pflaume, Dulcey

SMOKED EEL FROM SCHLESWIG HOLSTEIN

Hemp seed, scarfed apple,
garden cucumber

ORGANIC EGG

Grenaille potato, bacalao,
salt lemon

PIKE-PERCH

Stick scallop, artichoke,
bottle tomato

WAGYU FLANK STEAK

Sweet corn, pepperoni, pearl onion

PIGEON

Porcini mushroom, beetroot,
shii-take mushroom

„ROCK GARDEN“

Yuzu, Plum, Dulcey

6-GÄNGE 149.-

6 COURSES 149.-

Accompanying wines

INKL.
WEINBEGLEITUNG 227,-

INCL.
WINE PAIRING 227,-

Vegetarian

MENU / ALEXANDER KOPPE

GARTENGURKE

Hanfsaat, geflämmtter Apfel,
Senfgurke

BIO-EI

Grenaille Kartoffel, Salzzitrone,
Wildkräuter

GEBACKENE POVERADE

Artischocke, Flaschentomate,
Belper Knolle

GEFLÄMMTE POLENTA

Zuckermais, Baby Römer,
Peperoni

STEINPILZ

Rote Rübe, Shii-Take Pilz,
Champignon

„STEINGARTEN“

Yuzu, Pflaume, Dulcey

GARDEN CUCUMBER

Hemp seed, scalloped apple,
mustard cucumber

ORGANIC EGG

Grenaille potato, salt lemon,
wild herbs

BAKED POVERADE

Artichoke, bottle tomato,
Belper tuber

FLAMED POLENTA

Sweet corn, baby romaine,
chilli peppers

PORCINI MUSHROOM

Beetroot, shii-take mushroom,
mushroom

„ROCK GARDEN“

Yuzu, Plum, Dulcey

6-GÄNGE

149.-

6 COURSES

149.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

227,-

INCL.

WINE PAIRING

227,-

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.

...