

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
Perigord Trüffel, Buchenpilz,
Kräuterseitling

ORGANIC EGG
Perigord truffle, beech mushroom,
herb mushroom

ELSÄSSER SAIBLING
Kopfsalat, Radicchio, Blutampfer

ALSATIAN CHAR
Lettuce, radicchio, blood sorrel

SCHWÄBISCH HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH
Weiße Zwiebel, geflämter Sellerie,
Roscoff Zwiebel

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

PERLHUHN
Urkarotte, Hühnerhaut,
Petersilienwurzel

GUINEA FOWL
Primal carrot, chicken skin,
parsley root

RHABARBER
Rote Shiso, Sauerklee, Buchweizen

RHUBARB
Red shiso, sorrel, buckwheat

6-GÄNGE 139.-

6 COURSES 139.-

Accompanying wines

INCL.
WEINBEGLEITUNG 205,-

INCL.
WINE PAIRING 205,-

Vegetarian

MENU / ALEXANDER KOPPE

VIOLETTER RETTICH

Passepierre, Miso, Pflaume

BIO-EI

Perigord Trüffel, Buchenpilz,
Kräuterseitling

KOPFSALAT

Radicchio, Blutampfer, Schmorsalat

TAGLIATELLE

Honigtomate, Pecorino, Basilikum

KAROTTE

Gelbe Rübe, Urkarotte,
Petersilienwurzel

RHABARBER

Rote Shiso, Sauerklee, Buchweizen

PURPLE RADISH

Passepierre, miso, plum

ORGANIC EGG

Perigord truffle, beech mushroom,
herb mushroom

LETTUCE

Radicchio, blood sorrel, braised lettuce

TAGLIATELLE

Honey tomato, pecorino, basil

CARROT

Yellow beetroot, carrot,
parsley root

RHUBARB

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.

...