

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, geflämter Gnocchi,
Flaschentomate

IMPERIAL TAUBE

Perigord Trüffel, Wachsbohne,
Schmorzwiebel

BLACK ABERDEEN

Sellerie, Steinpilz, Vogelbeere

IVOIRE

Rote Rübe, Ingwer, Himbeere

SCALLOP

Spreewald cucumber, dashi,
radish

ORGANIC EGG

Cauliflower, brown butter,
garden cress

TURBOT

Parsley, flamed gnocchi, tomato

IMPERIAL PIGEON

Perigord truffle, beans, braised
onion

BLACK ABERDEEN

Celeriac, porcini 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

ESCABECHE

Spreewaldgurke, Radieschen,
Rettich

BIO-EI

Blumenkohl, Braune Butter,
Gartenkresse

PERIGORD TRÜFFEL

Blattspinat, geblämmter Gnocchi,
Belper Knolle

GEBACKENER KNÖDEL

Wildkräuter, Schmorzwiebel,
Senfsaat Öl

STEINPILZ

Sellerie, Kräuterseitling,
Vogelbeere

IVOIRE

Rote Rübe, Ingwer, Himbeere

ESCABECHE

Spreewald cucumber, radish

ORGANIC EGG

Cauliflower, brown butter,
garden cress

PERIGORD TRUFFLE

Young leafspinach, flamed gnocchi,
belper knolle

BAKED DUMPLING

Wild herbs, braised onion,
mustard seed oil

PORCINI MUSHROOM

Celeriac, king oyster mushroom,
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.

...