

Chef de Cuisine Alexander Koppe ist ein echter Berliner Junge, der gerne mit seiner Küche über den regionalen Tellerrand hinausschaut. Seine Menü-Empfehlungen sind modern, spannend und weltoffen, getragen von einer klassischen, französischen Basis mit asiatischen Noten. Genießen Sie Ihre kulinarische Reise der Extraklasse mit einer exzellenten Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team.

Chef de cuisine Alexander Koppe is a dyed-in-the-wool Berliner who enjoys exploring new culinary horizons. His menu recommendations are modern, exciting and cosmopolitan, built on a classic French foundation with an Asian touch. Enjoy a top-notch culinary journey with an outstanding wine accompaniment and the multi-award-winning service of host Barbara Merll and her team.



SKYKITCHEN

Voyage Culinaire

...

EISMEERSAIBLING
Spreewaldgurke, Escabeche,
Pumpernickel

JAKOBSMUSCHEL
Shiso Pflaume, schwarzer Rettich,
Buchenpilz

BIO-EI
Baby Blattspinat, Bamberger
Hörnchen, Landschinken

FLUSSKREBS
Avocado, Rosenblätter,
Cantaloupe Melone

SCHWARZER SEEHECHT
Jasminreis, Baby Pak Choi,
Beurre blanc

JUVENIL MILCHFERKEL
Saubohne, Sauerkohl, Koriander

RICHARDS WILD
Vogelbeere, Herbsttrompete,
Rosenkohl

FONTINA
Rote Johannisbeere, Schalotten

THAI-MANGO
Gartenkräuter, Mandel, Amarettini

HONIGTOPF
Gesalzene Milch, Berliner Honig,
tasmanischer Pfeffer

AARCTIC CHAR
Spreewald gherkin, Escabeche,
pumpernickel

SCALLOP
shiso plum, black radish,
shimeji

ORGANIC EGG
baby leaf spinach, Bamberger
potatoes, country ham

CRAYFISH
avocado, rose petals,
cantaloupe melon

PATAGONIAN TOOTHFISH
jasmine rice, baby pak choi,
beurre blanc

JUVENILE SUCKLING PIG
broad beans, sauerkraut, coriander

RICHARD'S VENISON
rowanberry, black chanterelle,
Brussels sprout

FONTINA
red currant, shallots

THAI MANGO
garden herbs, almonde, amaretti

HONEYPOT
salted milk, Berlin honey,
Tasmanian pepper

4-GÄNGE 81
6-GÄNGE 101
8-GÄNGE 121
10-GÄNGE 141

4-COURSES
6-COURSES
8-COURSES
10-COURSES

Accompanying wines

...

FÜR UNSERE GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN LIEGT EINE SPEISEKARTE MIT DEN ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ZUR EINSICHT BEREIT.
GERNE NEHMEN WIR AUF MÖGLICHE ALLERGIEN RÜCKSICHT & WERDEN EBENFALLS VEGETARISCHEN VORLIEBEN GERECHT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

FOR OUR GUESTS WITH INCOMPATIBILITIES WE KEEP A MENU CARD WITH THE ALLERGEN LABELING FOR INSPECTION AVAILABLE.
WE TAKE SPECIAL CONSIDERATION FOR GUESTS WITH ALLERGIES AS WELL AS VEGETARIAN PREFERENCES. PLEASE ASK US.

GLAS PRO GANG 9,50

GLASS PER COURSE

Vegetarian

...

SPREEWALDGURKE
Gartengurke, Pumpernickel,
Escabeche

SPREEWALD GHERKIN
garden cucumber, pumpernickel,
Escabeche

BIO-EI
Baby Blattspinat, Bamberger
Hörnchen, Nussbutter

ORGANIC EGG
baby leaf spinach, Bamberger
potatoes, nut butter

PORTOBELLO
Dill, Holunder, Sellerie

PORTOBELLO MUSHROOM
dill, elderberry, celery

ACQUERELLO RISOTTO
Kiefern-Steinpilz, Perigord Trüffel,
gereifter Parmesan

ACQUERELLO RISOTTO
pine bolete, Perigord truffle,
Parmesan

THAI-MANGO
Gartenkräuter, Mandel, Amarettini

THAI MANGO
garden herbs, almonde, amaretti

SPREEWALDGURKE

*Die schöne, saftige Grüne aus heimischen Regionen
in einer raffinierten Liaison mit süß-saurem Jus,
der seine Wurzeln in den exotischen Küchen
Südamerikas und Nordafrikas hat.*

...

4-GÄNGE
5-GÄNGE

64
74

4-COURSES
5-COURSES

Accompanying wines

...

GLAS PRO GANG

9,50

GLASS PER COURSE

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.

...