

WELCOME TO SKYKITCHEN

Ehrlich, bodenständig und unkompliziert empfiehlt Ihnen Ihr Küchenchef *Alexander Koppe* spannende Menüs, die den vielseitigen Charakter der Hauptstadt nicht besser wiedergeben können. Auf Ihrer Voyage Culinaire entdecken Sie moderne Interpretation deutscher Produkte mit einem Touch Globalität. „Erleben Sie Berliner Raumgefühl auf dem Teller in Begleitung eines unglaublichen Ausblicks!“



SKYKITCHEN

Voyage Culinaire

...

DUROC SCHWEIN

*Duroc Schweine wachsen besonders auf.
Sie sind fetter als ihre Artgenossen
und schmecken dadurch besser.
Ursprünglich ist das Duroc Schwein
eine Schweinerasse aus den USA.*

...

SPITZKOPFAAL

Gillardeau Auster, Funori Alge,
grüner Apfel

BLACK ABERDEEN

Petersilie, Wachtelei, Rote Rübe

BIO-EI

Luftgetrockneter Schinken,
Meerrettich, Crème Fraîche

LANGOSTINO

Grüne Erbse, Cranberry, Sepia

WEISSER HEILBUTT

Morchel, wilder Spargel,
Bio-Zitrone

DUROC SCHWEINEBACKE

Grüner Curry, Chorizo,
Roscoff Zwiebel

PERLUHN

Aubergine, Kichererbse, Hühnerhaut

FONTINA

Rote Johannisbeere, Schalotten

MÜSLI

Joghurt, Banane, Haselnuss

RHABARBER

Basilikum, Szechuan, Himbeere

NARROW-HEADED EEL

Gillardeau oyster, Funori alga,
green apple

BLACK ABERDEEN

parsley, quail egg, beetroot

ORGANIC EGG

prosciutto, horseradish,
crème fraîche

LANGOUSTINE

green pea, cranberry, sepia

ATLANTIC HALIBUT

morel, wild asparagus,
organic lemon

DUROC PIG'S CHEEK

green curry, chorizo,
Roscoff onion

GUINEA FOWL

eggplant, chickpea, chicken skin

FONTINA

red currant, shallots

MUESLI

yogurt, banana, hazelnut

RHUBARB

basil, szechuan, raspberry

3-GÄNGE-MENÜ	71
4-GÄNGE-MENÜ	81
6-GÄNGE-MENÜ	101
8-GÄNGE-MENÜ	121
10-GÄNGE-MENÜ	141

3-COURSE MENU
4-COURSE MENU
6-COURSE MENU
8-COURSE MENU
10-COURSE MENU

Vegetarian

...

EUR

ZUCCHINIBLÜTE
schwarze Olive, Artischocke,
Flaschentomate

BIO-EI
Petersilie, Zitrone,
Beelitzer Spargel

PORTOBELLO
Dill, Holunder, Sellerie

TAGLIATELLE
Perigord Trüffel, Babyspinat

RHABARBER
Basilikum, Szechuan, Himbeere

3-GÄNGE-MENÜ 54
4-GÄNGE-MENÜ 64
5-GÄNGE-MENÜ 74

COURGETTE FLOWER
black olives, artichoke,
plum tomato

ORGANIC EGG
parsley, lemon,
Beelitz asparagus

PORTOBELLO MUSHROOM
dill, elderberry, celery

TAGLIATELLE
Perigord truffle, baby spinach

RHUBARB
basil, szechuan, raspberry

3-COURSE MENU
4-COURSE MENU
5-COURSE MENU

Accompanying wines

...

GLAS PRO GANG 9,50

GLASS PER COURSE

DIE ZUCCHINIBLÜTE

*Fast poetisch wirkt diese zarte,
aromatische Blüte, wenn sie auf dem Teller liegt.
Und ihre Blütezeit ist begrenzt. Nur von Ende Mai bis
Ende Juli hat die hübsche Kürbisverwandte ihre Saison.
Aber dann überzeugt sie mit ihrer oranggelben Krone und
einem feinen, nussigen Geschmack.*

...

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.

...