

**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 - Maximilian Istel und Erik Schelän.**

**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 - Maximilian Istel and Erik Schelän.**



SKYKITCHEN

*Voyage Culinaire*

...

**EISMEERSAIBLING**  
Spreewaldgurke, Escabeche,  
Pumpernickel

**ARCTIC CHAR**  
Spreewald gherkin, Escabeche,  
pumpernickel

**JAKOBSMUSCHEL**  
Shiso Pflaume, schwarzer Rettich,  
Buchenpilz

**SCALLOP**  
shiso plum, black radish,  
shimeji

**BIO-EI**  
Baby Blattspinat, Bamberger  
Hörnchen, Landschinken

**ORGANIC EGG**  
baby leaf spinach, Bamberger  
potatoes, country ham

**KAISERGRANAT**  
Staudensellerie, Koriander,  
Chinakohl

**LANGOUSTINE**  
celery, coriander,  
chinese lettuce

**GELBFLOSSETHUNFISCH**  
Sonnenblumenkerne, Baby Römersalat,  
Bio-Zitrone

**YELLOWFIN TUNA**  
sunflower seeds, baby romaine  
lettuce, organic lemon

**IMPERIAL TAUBE**  
Geröstete Zwiebel, Perlzwiebel,  
Grenaille Kartoffel

**PIGEON IMPERIAL**  
roasted onions, pearl onions,  
Grenaille potatoes

**BLACK ANGUS RINDERFILET**  
Petersilienwurzel, Rote Rübe,  
Gelbe Rübe

**BLACK ANGUS BEEF FILET**  
parsley root, beetroot, carrot

**APPENZELLER**  
Brombeere, Walnuss, Früchtebrot

**APPENZELLER**  
blackberry, walnut, fruit cake

**HOKKAIDO KÜRBIS**  
Nougat, Pimonteser Haselnuss, Rucola

**HOKKAIDO**  
nougat, Pimontese hazelnut, rocket

**GROSSER ROTER**  
Granny Smith, Jasminreis,  
Vogelmiere

**THE BIG RED**  
Granny Smith, jasmine rice,  
chickweed

4-GÄNGE 84  
6-GÄNGE 104  
8-GÄNGE 124  
10-GÄNGE 144

4 COURSES  
6 COURSES  
8 COURSES  
10 COURSES

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.

*Accompanying wines*

...

GLAS PRO GANG 9,50

GLASS PER COURSE

*Vegetarian*

...

**SPREEWALDGURKE**  
Gartengurke, Pumpernickel,  
Escabeche

**BIO-EI**  
Baby Blattspinat, Bamberger  
Hörnchen, Nussbutter

**CHINAKOHL**  
Baby Römersalat, Rettich,  
Koriander

**ACQUERELLO RISOTTO**  
Gartenerbse, Wildkräuter,  
Grana Padano

**HOKKAIDO KÜRBIS**  
Nougat, Pimonteser Haselnuss,  
Rucola

**SPREEWALD GHERKIN**  
garden cucumber, pumpernickel,  
Escabeche

**ORGANIC EGG**  
baby leaf spinach, Bamberger  
potatoes, nut butter

**CHINESE CABBAGE**  
Baby romaine lettuce, radish,  
coriander

**ACQUERELLO RISOTTO**  
pine bolete, Perigord truffle,  
Parmesan

**HOKKAIDO**  
nougat, Pimontese hazelnut,  
rocket

...

4-GÄNGE 67  
5-GÄNGE 77

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.

...