

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

...

GÖTTERFRUCHT

Die leuchtend orange Kaki wird bei uns für ihr pralles Äußeres und ihr süßes, festes Fruchtfleisch geliebt. Seit über 2.000 Jahren kennt man sie in China, wo sie zu den ältesten Kulturgewächsen gehört. Die Götterfrucht der Gattung „Diospyros“ kommt vom Ebenholzbaum und ist Artverwandte des Honigapfels, der kernlosen Sharonfrucht und der Persimone. Die „göttliche Speise“, die „Frucht des Zeus“ wird mit und ohne Schale genossen.

...

JAKOBSMUSCHEL

Buchenpilz, Shisopflaume, Ponzu

KALBSBRIES & KALBSHERZ

Spreewälder Senfgurke, Gartengurke, Meerrettich

BLÜTENKOHL

Nussbutter, Gartenkresse, Bio-Ei

LANGOSTINO

Grüne Erbse, Spitzpaprika, Safran

LOUP DE MER

Rauchaal, Radiccio, Blattspinat

PERLHUHN

Wilder Brokkoli, Perlzwiebel, Curry

GÖTTERFRUCHT

Blutorange, Kumquat, Pomelo

BLACK ABERDEEN BEEF

Ricotta Gnocchi, Artischocke, Grüner Spargel

FONTINA

Rote Johannisbeere, Piemonteser Haselnuss

PASSIONSFRUCHT

Curry, grüner Pfirsich, Jasminreis

HOKKAIDO KÜRBIS

Kernöl, Ivoire, Skyr

SCALLOP

shimeji, shiso plum, ponzu

CALF'S SWEETBREADS & CALF'S HEART

Spreewald mustard pickle, garden cucumber, horseradish

CAULIFLOWER

brown butter, cress, organic egg

LANGOUSTINE

green pea, pointed pepper, saffron

LOUP DE MER

smoked eel, red endive, leaf spinach

GUINEA FOWL

wild broccoli, pearl onion, curry

FRUIT OF GODS

blood orange, kumquat, pomelo

BLACK ABERDEEN BEEF

Ricotta gnocchi, artichoke, green asparagus

FONTINA

red currant, piedmontese hazelnut

PASSION FRUIT

curry, green peach, yasmine rice

HOKKAIDO PUMPKIN

pumpkin seed oil, Ivoire, skyr

3-GÄNGE-MENÜ	71
4-GÄNGE-MENÜ	81
6-GÄNGE-MENÜ	101
8-GÄNGE-MENÜ	121
11-GÄNGE-MENÜ	151

3-COURSE MENU
4-COURSE MENU
6-COURSE MENU
8-COURSE MENU
11-COURSE MENU

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

...

EUR

BELPER KNOLLE

Aubergine, Spitzpaprika, Zucchini

BLÜTENKOHLE

Nussbutter, Gartenkresse, Bio-Ei

GÖTTERFRUCHT

Blutorange, Kumquat, Pomelo

TAGLIATELLE

Perigord Trüffel, Babyspinat

HOKKAIDO KÜRBIS

Kernöl, Ivoire, Skyr

3-GÄNGE-MENÜ

54

4-GÄNGE-MENÜ

64

5-GÄNGE-MENÜ

74

BELPER KNOLLE

eggplant, pointed pepper, zucchini

CAULIFLOWER

brown butter, cress, organic egg

FRUIT OF GODS

blood orange, kumquat, pomelo

TAGLIATELLE

Perigord truffle, baby spinach

HOKKAIDO PUMPKIN

pumpkin seed oil, Ivoire, skyr

3-COURSE MENU

4-COURSE MENU

5-COURSE MENU

DIE BELPER KNOLLE

*Wie schon vor 20 Jahren wird
die Belper Knolle immer noch von Hand geformt.
Die Kuhmilch und der Knoblauch kommen
aus dem schweizerischen Belp im Kanton Bern,
der umhüllende Pfeffer aus dem Berner
Oberland und das Salz aus dem Himalaja. Wegen
ihrer erfrischend pflanzlichen Grundaromen,
ihrer leicht brüchigen Textur und des
leicht prickelnden Geschmacks nennen wir
sie auch stolz den Schweizer
Käse Trüffel!*

...

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.

...