

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!“



Voyage Culinaire

...

	EUR	
JAKOBSMUSCHEL	27	SCALLOP
Aloe Vera, Nori Alge, Gartengurke		aloe vera, nori alga, garden cucumber
SIMMENTALER RIND & OSIETRA KAVIAR	25	SIMMENTAL BEEF & OSIETRA CAVIAR
Avocado, schwarzer Rettich, Shiso Pflaume		avocado, black radish, shiso plum
BLÜTENKOHL	21	CAULIFLOWER
Nussbutter, Gartenkresse, Bio-Ei		brown butter, cress, organic egg
IBERICO	29	IBERICO
Selleriekohl, Erdnuss, Curry		celeriac cabbage, peanut, curry
ISLAND KABELJAU	30	ISLAND COD
Brandade, Powerade, Babyspinat		brandade, artichoke, baby spinach
BOLLE & IMPERIAL WACHTEL	28	ONION & QUAIL IMPERIAL
Kräuterseitling, Petersilienwurzel, Herbsttrüffel		king oyster mushroom, parsley root, autumn truffle
GÖTTERFRUCHT	12	FRUIT OF GODS
Blutorange, Kumquat, Pomelo		blood orange, kumquat, pomelo
RICHARD'S WILD	41	RICHARD'S VENISON
Vogelbeere, Winterspargel, Sprossenkohl		Rowan berry, winter asparagus, Brussels sprouts
ZIEGENKÄSE	21	GOAT CHEESE
Moltebeere, Malz, Brioche		cloudberry, malt, brioche
HOKKAIDO KÜRBIS	16	HOKKAIDO PUMPKIN
Kernöl, Ivoire, Skyr		kernel oil, Ivoire, skyr
JASMIN DUFTREIS	19	JASMINE RICE
Passionsfrucht, Litschi, Joghurt		passion fruit, lychee, yoghurt
3-GÄNGE-MENÜ	69	3-COURSE MENU
4-GÄNGE-MENÜ	79	4-COURSE MENU
6-GÄNGE-MENÜ	99	6-COURSE MENU
8-GÄNGE-MENÜ	119	8-COURSE MENU
11-GÄNGE-MENÜ	149	11-COURSE MENU

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.

...

Vegetarian

...

	EUR	
WILDER FENCHEL Wildkräuter, Flaschentomate, Parmesan	20	WILD FENNEL wild herbs, plum tomato, parmesan
BLÜTENKOHLE Nussbutter, Gartenkresse, Bio-Ei	21	CAULIFLOWER brown butter, cress, organic egg
GÖTTERFRUCHT Blutorange, Kumquat, Pomelo	12	FRUIT OF GODS blood orange, kumquat, pomelo
BELPER KNOLLE Vogelbeere, Winterspargel, Kräuterseitling	28	BELPER KNOLLE Rowan berry, winter asparagus, king oyster mushroom
HOKKAIDO KÜRBIS Kernöl, Ivoire, Skyr	16	HOKKAIDO PUMPKIN kernel oil, Ivoire, skyr
3-GÄNGE-MENÜ	52	3-COURSE MENU
4-GÄNGE-MENÜ	62	4-COURSE MENU
5-GÄNGE-MENÜ	72	5-COURSE MENU

Accompanying wines

...

3-GÄNGE-MENÜ	25,50	3-COURSE MENU
4-GÄNGE-MENÜ	34	4-COURSE MENU
5-GÄNGE-MENÜ	42,50	5-COURSE MENU
6-GÄNGE-MENÜ	51	6-COURSE MENU
8-GÄNGE-MENÜ	68	8-COURSE MENU
11-GÄNGE-MENÜ	93,50	11-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!*

...

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.

...