

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Christopher Jäger und seine Crew – Paula, Johannes und Niklas – heißen Sie herzlich willkommen an Bord. Gemeinsam nehmen sie Sie mit auf eine kulinarische Reise, die weit über das Gewohnte hinausführt.**

**Gastgeber Matthias Lofent und sein Team – Erik Schelän und Mario Fabian – sorgen für die perfekte Begleitung, abgestimmt auf jeden Moment und jeden Gang.**

**Jeder Teller erzählt eine Geschichte: von Herkunft und Handwerk, von Neugier und Mut. Mal verspielt und leicht, mal kraftvoll und intensiv – immer getragen von der Vision, Momente unvergesslich zu machen.**

**Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von uns geleiten und genießen Sie Ihre Reise. Bon Voyage.**

**Christopher Jäger and his crew – Paula, Johannes, and Niklas – warmly welcome you on board. Together, they will take you on a culinary journey that goes far beyond the ordinary. Your host, Matthias Lofent, and his team – Erik Schelän and Mario Fabian – provide the perfect accompaniment, harmonizing each course with precision and care. Every plate tells a story: of origin and craftsmanship, of curiosity and courage. At times playful and delicate, at others bold and intense, yet always driven by the vision of creating unforgettable moments. Sit back, relax, and let us guide you through this journey. Bon Voyage.**



SKYKITCHEN

## *Voyage Culinaire*

### SNACKS

#### SKREI

Sellerie | Saiblingskaviar

#### BRIES

Kohl | Petersilienwurzel

#### ZANDER

Ochsenschwanz | Senfgurke

#### FLANKSTEAK

Röstgemüse | Knochenmark

#### SCHOKOLADE

Haselnuss | Quitte

#### PETIT FOURS

### SNACKS

#### SKREI

Celeriac | Char caviar

#### SWEETBREAD

Cabbage | Parsley root

#### PIKE-PERCH

Oxtail | Pickled gherkin

#### FLANK STEAK

Roasted vegetables | Bone marrow

#### CHOCOLATE

Hazelnut | Quince

#### PETIT FOURS

5-GÄNGE

149.-

5 COURSES

149.-

## *Accompanying wines*

INKL.

WEINBEGLEITUNG

219,-

INCL.

WINE PAIRING

219,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-

## *Vegetarian*

### SNACKS

#### BEETE

Haselnuss | Kümmel

#### CHAMPIGNON

Austernpilz | Kräuterseitling

#### MÖHRE

Saaten | Joghurt

#### HOKKAIDO

Holunderbeere | Lauch

#### HAFER

Apfel | Cascara

#### PETIT FOURS

### SNACKS

#### BEET

Hazelnut | Caraway

#### CHAMPIGNON MUSHROOM

Oyster mushrooms | King oyster mushroom

#### CARROT

Seeds | Yogurt

#### HOKKAIDO

Elderberry | Leek

#### OAT

Apple | Cascara

#### PETIT FOURS

5-GÄNGE

149.-

5 COURSES

149.-

## *Accompanying wines*

INKL.

WEINBEGLEITUNG

219,-

INCL.

WINE PAIRING

219,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-