

**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,-

**INKL.**  
WINE PAIRING

219,-

**INKL.**  
ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

**INKL.**  
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,-

#### INKL.

#### WINE PAIRING

219,-

#### INKL.

#### ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

#### INKL.

#### NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-