

**Christopher Jäger und seine Crew – Paula, Etienne, Johannes, Niklas und Moritz – 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, Etienne, Johannes, Niklas, and Moritz – 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

BUTT	
Sellerie   Saiblingskaviar	
BRIES	
Spitzkohl   Petersilienwurzel	
ZANDER	
Ochsen Schwanz   Senfgurke	
FLANKSTEAK	
Röstgemüse   Knochenmark	
SCHOKOLADE	
Haselnuss   Birne	
PETIT FOURLS	

## SNACKS

FLOUNDER	
Celeriac   Char caviar	
SWEETBREAD	
Pointed cabbage   Parsley root	
PIKE-PERCH	
Oxtail   Pickled gherkin	
FLANK STEAK	
Roasted vegetables   Bone marrow	
CHOCOLATE	
Hazelnut   Pear	
PETIT FOURLS	

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**  
Kräuterseitling | Goldkappe

**MÖHRE**  
Quinoa | Joghurt

**HOKKAIDO**  
Holunderbeere | Lauch

**HAFER**  
Apfel | Cascara

### PETIT FOURS

### SNACKS

**BEET**  
Hazelnut | Caraway

**CHAMPIGNON MUSHROOM**  
King oyster mushroom | Golden cap mushroom

**CARROT**  
Quinoa | 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,-