

WELCOME TO SKYKITCHEN

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

Ochsenschwanz | Senfgurke

FLANKSTEAK

Röstgemüse | Knochenmark

SCHOKOLADE

Haselnuss | Birne

PETIT FOURS

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 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

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,-

INCL.

WINE PAIRING

219,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-