

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Christopher Jäger und seine Crew – Moritz, Johannes & Johannes und Vincent – 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, Mario Fabian und Sommelière Francesca Manfron– 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 – Moritz, Johannes & Johannes, and Vincent – 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, Mario Fabian, and Sommelière Francesca Manfron – 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 Culinare

## AMUSE BOUCHE

### SAIBLING

Gurke | Estragon

### WELS

Aubergine | Pfifferlinge

### SALATHERZ

Huhn | Pilz

### FLAT IRON

Blumenkohl | Brauner Senf

### ERDBEERE

Holunderblüte | Vanille

### PETIT FOURS

## AMUSE BOUCHE

### CHAR

Cucumber | Tarragon

### CATFISH

Eggplant | Chanterelles

### LITTLE GEM LETTUCE

Chicken | Mushroom

### FLAT IRON

Cauliflower | Brown Mustard

### STRAWBERRY

Elderflower | Vanilla

### 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*

### AMUSE BOUCHE

#### EISBERGSALAT

Holunder | Pfifferling

#### TOMATE

Champignon | Aubergine

#### MÖHRE

Saaten | Joghurt

#### TANZ PILZ

Hefe | Distel

#### HAFER

Rhabarber | Apfel

### PETIT FOURS

### AMUSE BOUCHE

#### BEETROOT

Hazelnut | Caraway

#### TOMATO

Mushroom | Eggplant

#### CARROT

Seeds | Yogurt

#### MAITAKE MUSHROOM

Yeast | Safflower

#### OAT

Rhubarb | Apple

### 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,-