



Das Restaurant Pietsch in Wernigerode verbindet asiatische Einflüsse mit modernen Techniken zu einer präzisen und aromenreichen Küche. Wir legen größten Wert auf beste Qualität und handwerkliche Perfektion, um außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Durch die Kombination intensiver Aromen und filigraner Präsentation entsteht eine einzigartige Handschrift, die unsere Küche auszeichnet. Mit dieser Beschreibung möchten wir unseren Gästen eine Verdeutlichung unseres Menüs geben und Ihnen einen tieferen Einblick in unsere kulinarische Philosophie ermöglichen.

Menü „Pietsch“

Rotgarnele

In Tempurateig knusprig ausgebacken. Dazu würziger Gochujang-Schaum, getoppt mit intensivem Krustentieröl, geröstetem Knoblauch und frisch geriebener Zitronenzeste. Abgerundet mit Korianderaromen.

Otoro

Tatar vom Otoro (Unterer Teil des Bauches) mit eingelegtem Sushiringwer. Mariniertes Ponzurettich mit einem Eis von Tomatenkimchi. Oben auf ein Kokossschaum sowie ein Nori - Tapioka - Chip.

Hummer

Gegrillter Hummer dazu eine Sauce aus Miesmuschelbrühe und reduzierter Sahne, Krustentieröl, Schnittlauch und Goldforellen Kaviar. Vervollständigt durch Aromen von Weintraube.

Spanferkel

Gekrosster Spanferkelbauch auf rotem Chili-Gelee, dazu süße Kimizu-Mayonnaise und etwas ausgestochener Salat. Serviert mit einer Pilz-Vinaigrette sowie aufgeschäumter Vadouvan-Sauce.

Curry

Eis vom grünen Thai-Curry. Dazu eingelegter Thai-Blumenkohl und eine Vinaigrette vom roten Shiso. Getoppt mit luftigem Thai-Basilikum-Schaum, frischem Salat und einem Knusper aus Reis und gerösteten Pinienkernen.

Ente

8 Tage gereifte Ente, an der Karkasse rosa gegart. Dazu servieren wir einen Dumpling der mit der Entenkeule gefüllt wird. Nebenbei gibt es einen Salat aus Pak Choi, weißem Kimchi, gerösteter Hefe und einer Frühlingslauchemulsion.

Mango

Das Pre-Dessert besteht aus einem Salat aus unreifer grüner Thai-Papaya, abgeschmeckt mit einer Vinaigrette aus Limette, Chili und Thai-Basilikum. Dazu ein frisches Mangosorbet, knusprige Chips aus thailändischen Flugmangos, Cashewkerne und Korianderöl.

Topinambur

Mousse aus gereifter Banane, dazu ein Sorbet sowie Chips aus Topinambur. Ein Crumble aus gerösteten Erdnüssen. Pak Choi als Schaum und roh mariniert mit Vanille Condimento. Angegossen wird eine Passionsfrucht - Pandan - Vinaigrette – Pandan ist eine südostasiatische Palmenart.