pietsch

RESTAURANT

RESTAURANT PIETSCH - Kreativ. Technisch aufwendig. Aromenreich. - Ein Menü mit zahlreichen kleinen Gängen, die weltoffen mit chinesischen, japanischen und koreanischen Einflüssen daherkommen. Man sitzt an der Theke zur offenen Küche und kann den Köchen bei der Arbeit zuschauen. Das schafft eine kommunikative Atmosphäre, die gut zum trendig-urbanen Look passt. **- Inspektoren vom Guide Michelin -**

Menü „Pietsch“

Garnele | Gemüse | Bete

Wolfsbarsch
Thai Basilikum | Kokos

Muschel
Aal | Lauch

Rind
Zwiebel | Zitrone

Topinambur
Jalapeño | Sesam

Schwein
Tortellini | Hefe

Johannisbeere
Buttermilch | Salzkaramell

Knoblauch
Salat | Pflaume

Kaffee Tee | Degustation
Zimt | Bratapfel | Macaron

EinhundertsiebzigEuro
inkl. Wasser

MICHELIN
2023

W-LAN
Gastzugang

Weinreise

2020 Missgunst Spätlese trocken
Siegmund & Klingbeil
Saale-Unstrut

2017 Monnières - Saint-Fiacre
Cru Communal, Chateau du Coing
Muscadet Sèvre-et-Maine, Loire
Frankreich

2020 Istiu
Enric Soler, Penedès, Spanien

2016 Traminer
Karsdorfer Hohe Gräte Auslese
Uwe Lützkendorf, Saale-Unstrut

2016 Gewürztraminer
Sonnenglanz Grand Cru
Dom. Trapet Alsace
Elsass, Frankreich

1997 Single Quinta Vintage Porto
Quinta do Tedo, Douro, Portugal

Fünfundachtzig Euro

Alkoholfreie Begleitung

Birne
Ingwer

Seereis
Johannisbeere

Granny Smith
Fenchel

Kopfsalat
Kujo

Soba
Yuzu

Pandan
Stachelbeere

Sechzig Euro

Christoph Modosch
Restaurantleiter

Luis Hendricks
Küchenchef

Florian Raake
Mâitre