

Speisekarte

Zu Tisch, zu Tisch, wir erwarten Euch!

Natürlich mit feiner Kost.

Darin steckt ganz viel Heimat, die schmeckt.

Unser Grundrezept für alle Speisen im PEBERG: frische Zutaten der Saison, zwei Messerspitzen Kreativität, liebevolles Anrichten, herzerfrischende Gastfreundschaft, mit einem Lächeln knackfrisch serviert.

Vorspeisen

Argentinisches Rindertatar 150g 15 €

*Eigelb | Sardelle | Zwiebel | Kartoffel-Meerrettich-Puffer
Limonenschmand | Salat | Radieschen-Vinaigrette
Sizilianisches Olivenöl | Kapernäpfel gebacken*

Tataki vom Tuna mit Sesam 130g 17 €

Gurken | Koriander | Lychees | Teriyaki | Honig | Chili | Wasabi-Mayonnaise

Suppen

Wachtel-Consommé 10 €

Parmesan-Hippe | Antipasti cremig | Jakobsmuschel geräuchert

Gazpacho 7 €

Wassermelone | Basilikumpesto | Meersalz | Olivenöl kaltgepresst

Süßkartoffelcremesuppe 9 €

Maishähnchen-Satey-Spieß | Steirisches Kürbiskern-Öl | Serranoschinken-Hippe

Kurz Gebratenes

Maishähnchenbrust gebraten 25 €

Ziegenkäse | Asialack | Shiitake-Pilze | grüner Spargel gebacken | Rote-Bete-Gnocchi

Rosa gebratenes Spanferkelfilet und Knuspriger Bauch 23 €

Morchelrahm | lila Kartoffelzigarre | Fanta-Vanille-Urkarotten

Rinderfilet Rossini 44 €

*Rinderfilet 180g | Entenstopfleber 50g
Portwein-Schalotten | Kartoffel-Selleriecreme getrüffelt*

Geschmortes

In Portwein geschmorte Rinderbäckchen	22€
oder Iberico Schweinebäckchen	24€
<i>Waldbeeren-Rotkohl Weißbrotrolle</i>	
Ente geschmort oder rosa gebratene Entenbrust	21€
<i>Berberitzen-Jus Citrus-Spitzkohl cremig Thüringer Klöße hausgemacht</i>	

Fisch

Lachsforelle gebraten aus Sättelstädt	21€
<i>Estragon-Beurre-Blanc Fenchel geschmort Kartoffel-Mascarpone-Stampf</i>	
Doradenfilets gebraten	22€
<i>Gremolata Risotto Milanese Radicchio Soja</i>	

Vegetarisch

Gebratene Polentaschnitte	15€
<i>Erbsencreme Blumenkohl gebraten Shiitake-Pilze rote Mojo Sesam geröstet</i>	
Rote Bete Risotto	14€
<i>Ziegenkäse gebacken Walnüsse Rucola Kürbiskernöl</i>	

Dessert

Zitronengras- Crémé brûlée	8,5€
<i>Erdbeer-Basilikum Salat Rhabarbereis Oreo-Crumble</i>	
Quartett von der Blaubeere	10€
<i>gestapelt – Törtchen mariniert – Ragout eiskalt - Eis trinkbar - shot schaumig</i>	
New York Cheesecake	8€
<i>Salzkaramell Lakritzeis</i>	
Käse-Auswahl von Ziegenhof Haina	15€
<i>Feigensenf hausgemacht Trauben und Grissini</i>	

Auf unserer **Dachterrasse** servieren wir in wahrhaft kuscheliger Atmosphäre kleine Leckereien

Tapas deluxe

<i>Wachtelbrust und -keulchen Portweinschalotten Backpflaumen</i>	8€
<i>Rinderbäckchen-Ragout Mini Thüringer Klöße</i>	7€
<i>Drei Knoblauch-Garnelen Kartoffelschaum getrüffelt</i>	8€