

PEBERG - ein DRITTER Ort

Eins...Zwei...Drei... Der amerikanische Soziologe Ray Oldenburg definiert einen DRITTEN Ort so: nach dem ersten Ort, dem Zuhause und dem zweiten, dem Lern- und Arbeitsort, gibt es noch diesen besonderen DRITTEN Ort. Das ist ein anziehender Platz, wo man gern mal vorbeischaut oder länger verweilt, wo man willkommen, ja erwartet ist.

Wir Menschen suchen uns einen solchen Platz als unseren Wohlfühlort aus, wir brauchen ihn für besondere Gelegenheiten.

Wir verweilen dort gern, allein oder zu vielen, konsumieren Speisen und Getränke, Kunst und Kultur, verabreden uns oder helfen dem Zufall auf die Sprünge, wir feiern und wir trennen uns.

Der Petersberg in Erfurt war an sich schon immer ein besonderer Ort für Erfurt. Nun ist er, auch dank der BUGA, neu „erblüht“ und in vielen Facetten erlebbar.

Das Restaurant PEBERG ist eine dieser neuen Facetten, welche wir liebevoll modelliert, geschliffen und poliert haben. Der zauberhafte Berg ist Namenspate.

Geben Sie sich und dem PEBERG die Chance, Ihr DRITTER Ort für besondere Zeiten zu sein. Für Verabredungen mit Freunden oder Zufallsbekanntschaften, für Dialoge und Monologe, für Hochzeiten, Abschiede oder Liebeserklärungen, und natürlich für Genießen in vielerlei Hinsicht...

Willkommen!

Wir freuen uns auf Sie!

--- und ohne Sie wäre das PEBERG nur ein Ort...

Sparkling Atmosphere

Rouge Garden* Alkoholfrei 7,50 €
*Himbeer-Kräuter | Grüner Traubensaft |
Wildbeerenlimonade*

Paradise G & T*** 10,50 €
*Kokosnuss-Gin | Kakaolikör | Indian Tonic |
Cocoa Bitter*

Vincent Sprizz* 8,50 €
*Himbeer-Kräuterlikör | Sekt |
Grüner Traubensaft*

PEBERG Flower* 8,50 €
*Himbeer-Kräuterlikör |
Limettensaft | Agavensirup |
Bitter Lemon*

Dark & Spicy* 9,00 €
*Dunkler Rum | Limettensaft |
Ingwerlimonade*

Holiday Atmosphere

Forbidden Galore Alkoholfrei 8,50 €
*Winterapfelsirup | Grüner Traubensaft |
Alkoholfreier Gin | Ingwerlimonade*

Penicillin 12,50 €
*Irischer Whiskey | Schottischer Whisky |
Ingwer-Honigsirup | Zitrone*

Espresso Martini** 11,50 €
*Weizen Vodka | Espresso |
Kaffeelikör | Weißer Schokoladensirup*

Singapore Sling* 12,50 €
*Gin | Kirschlikör | Kräuterlikör | Orangenlikör |
Granatapfelsirup | Zitrone | Ananassaft*

Hurricane 12,50 €
*Dunkler Rum | Passionsfruchtsirup |
Limettensaft*

Diary Atmosphere

Initio Alkoholfrei 8,50 €

*Alkoholfreier Gewürzrum | Ananassaft |
Limettensaft | Ginger Ale*

Nicht von dieser Welt 12,50 €

*Gin | Dunkler Rum | Mandelsirup |
Limettensaft | Orangenlikör | Falernum*

Noix Daiquiri 10,50 €

*Walnusswein | Weißer Rum |
Limettensaft | Bananenlikör*

Smokey Crystal Colada 12,50 €

*Mezcal | Ananaslikör | Kokoslikör |
Soda | Cocoa Bitter*

Caribbean Gold 10,50 €

15 Jahre alter Rum | PX Sherry | Cocoa Bitter

Sekt

Sankt Veit

Riesling Sekt, Brut, 2019
*Genossenschaftskellerei
Heilbronn, Heilbronn,
Württemberg*

0,1l 7,50 €

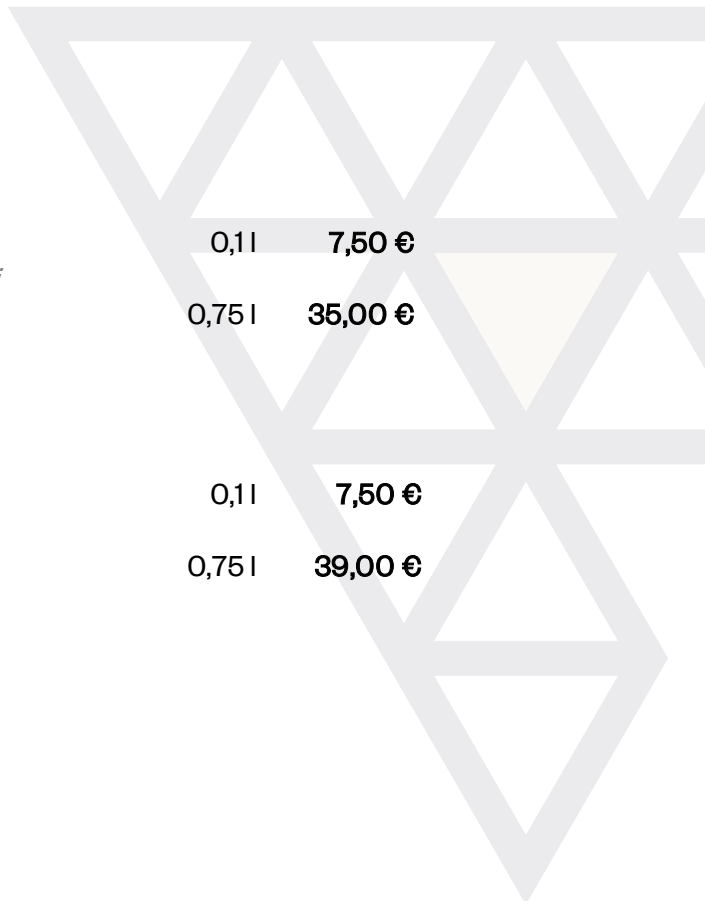
0,75l 35,00 €

Schloss Vaux Rosé

Riesling &
Spätburgunder, Brut,
2019
*Sektmanufaktur Schloss
Vaux Eltville am Rhein,
Rheingau*

0,1l 7,50 €

0,75l 39,00 €



Weißwein

Jenaer Grafenberg	0,1l	4,50 €
Bacchus	0,75l	24,00 €
trocken, 2020		
<i>Thüringer Weingut Bad Sulza, Sonnendorf, Saale-Unstrut</i>		
Grauburgunder	0,1l	4,50 €
trocken, 2020	0,75l	24,00€
<i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>		
Gutswein,	0,1l	6,50 €
Riesling	0,75l	35,00 €
trocken, 2020		
<i>Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau</i>		
Weißburgunder	0,1l	6,00 €
trocken, 2020	0,75l	31,00 €
<i>Weingut Dr. Loosen, Bernkastel- Kues, Mosel</i>		
Schwarze Madonna	0,1l	6,00 €
Liebfraumilch	0,75l	32,00 €
feinherb, 2019		
<i>Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz</i>		
Grohstoff	0,1l	8,00 €
Chardonnay	0,75l	46,00 €
trocken, 2018		
<i>Groh, Bechtheim, Rheinhessen</i>		

Roséwein

Flora und Fauna	0,1l	4,00 €
Pinot noir, St. Laurent, Portugieser,	0,75l	21,00 €
trocken, 2020		
<i>Weingut Joern, Gönningheim, Pfalz</i>		
Flora und Fauna	0,1l	4,00 €
Pinot noir, St. Laurent, Portugieser,	1,50l	39,00 €
trocken, 2019		
<i>Weingut Joern, Gönningheim, Pfalz</i>		

Rotwein

Glockendreiklang	0,1l	5,50 €
Regent, Blauer Zweigelt, Merlot, trocken, 2018	0,75l	30,00 €
<i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>		
Spätburgunder	0,1l	7,50 €
trocken, 2019	0,75l	39,00 €
<i>Das Rotweingut Jean Stodden, Rech, Ahr</i>		
Mea Culpa	0,1l	6,50 €
Primitivo, Syrah, Merlot, halbtrocken, 2017	0,75l	34,00 €
<i>Cantea Francesco Minini, Tenuta Castiglioni, Lombardei, Italien</i>		
Belleruche	0,1l	5,50 €
Grenache, Syrah, trocken, 2020	0,75l	28,00 €
<i>M. Chapoutier, Tain-l'Hermitage, Côtes du Rhône, Frankreich</i>	1,50l	59,00 €

Bier vom Fass

Carlsberg	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,50 €
Duckstein	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,50 €
Radler	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €

Bier aus der Flasche

Heimathafen Erfurter	0,33l	4,50 €
Michels Keller Pils	0,33l	4,50 €
Paulaner Weizen	0,5l	5,50 €
Paulaner Hefe Weizen 0,0 %	0,5l	5,50 €
Paulaner Hefe Zitrone 0,0%	0,5l	5,50 €
Störtebeker Atlantik Ale AFG	0,5l	5,50 €

Wasser

CLASSIC MEDIUM PUR	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €

Limonade

Hausgemachte Limonaden	0,2 l	0,5 l
Bratapfel	2,60 €	5,20 €
Johannisbeere - Thymian	2,60 €	5,20 €
Vita Cola Original*, **	0,33 l	3,50 €
Paulaner Spezi*, **	0,33 l	3,50 €
Fritz Kola*, **	0,2 l	3,50 €
Fritz Kola ohne Zucker*, **	0,2 l	3,50 €
Fritz Limo Zitrone*	0,2 l	3,50 €
Doctor Polidori's Tonic Water***	0,2 l	5,50 €
Swedish Tonic Water	0,2 l	5,50 €
Schweppes Indian Tonic Water***	0,2 l	3,50 €
Schweppes Dry Tonic Water***	0,2 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale*	0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon*	0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon*	0,2 l	3,50 €
Schweppes Ginger Beer*	0,2 l	3,50 €
Schweppes Russian Wild Berry*	0,2 l	3,50 €

Säfte

0,2 l

Frischgepresster Orangen saft	0,2 l	8,00 €
Fahner Säfte & Nektar	0,2 l	2,80 €
<i>Apfel direkt trüb, Orange, Schwarze Johannisbeere, Ananas, Rhabarber, Maracuja, Tomate</i>		
Fahner Saftschorlen	0,2 l	0,5 l
	2,60 €	5,20 €

Kaffee**

Café Crema	2,60 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,40 €
Chococino	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Trinkschokolade Heiß	3,20 €
Trinkschokolade Kalt	3,20 €
Irish Coffee	6,90 €
<i>Irish Whiskey Kaffee Sahne Zucker</i>	

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind laktosefrei. Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten für Sie koffeinfrei zu.

Tee

	Kännchen
Eilles Darjeeling Royal First Flush****	4,80 €
Eilles Grüntee China****	4,80 €
Eilles Früchtegarten	4,80 €
Eilles Bio Vervenia	4,80 €
	Glas
Tea Diamond Earl Grey Premium****	3,40 €
Tea Diamond Sonne Asiens****	3,40 €
Tea Diamond Bio Rooibos Vanilla	3,40 €
Tea Diamond Alpenhüttenkräuter	3,40 €
Tea Diamond Pfefferminze	3,40 €
Tea Diamond Sommerbeeren	3,40 €

Speisen

TAPAS

*Peking-Wachtel gelackt | Asia-Eiernudeln
gebraten | Gemüse* **9,00 €**

*Backenragout vom Iberico Schwein | Mini
Thüringer Kloß* **9,00 €**

Drei Garnelen gebraten | Zitronengrasschaum **9,00 €**

Im Set **23,00 €**

SNACK **6,00 €**
*Gesalzene Edelnuss-Mischung | Grüne Gin-
Oliven | Grissini*

WILDGEFLÜGEL- CONSOMMÉ **9,00 €**
Baby-Spinat | Sesam

MARONENCREMESUPPE **8,00 €**
Schwarzbrotcroûtons | Tomate

TARTE SAVOYARDE **15,00 €**
*Blätterteig | Kartoffel | Birne | Greyerzer
Käse | Junger Salat | Zitronenschmand*

ENTENSTOPFLEBER - TERRINE **20,00 €**
*Brioche geröstet | Zwetschgen-Portwein-
Marmelade | Buchweizen gepufft*

FRISCHE PAPPARDELLE **17,00 €**
Gänseragout | Backpflaume | Salbei

CLUBSANDWICH DELUXE **17,00 €**
*Geräuchertes Roastbeef | Rotes
Zwiebelconfit | Spiegelei | Bacon | Salat |
Super Crunch Pommes Frites | Trüffel-
Mayonnaise*

PEBERG BURGER **16,00 €**
*Saftiges Angus Beef 200g | Brioche Bun |
Cheddar | Bacon-Jam | Guacamole | Salat |
Super Crunch Pommes Frites | Trüffel-
Mayonnaise*

APRIKOSE

12,00 €

Tarte / Eis / Chutney / Espuma

WINTER

12,00 €

*Walnussmousse / Kaffeemousse / Eierlikör
Eis / Vanillesauce / Limonen-Curd / Dattel
gebacken*

KÄSE - AUSWAHL

15,00 €

vom Ziegenhof Haina

*Hausgemachter Feigensenf / Trauben /
Grissini*



Gin 4 cl

Brick Gin <i>Erfurt</i>	40 vol. %	5,50 €
Nicolai & Sohn <i>Erfurt</i>	43,7 vol. %	10,00 €
Lyonel <i>Weimar</i>	50 vol. %	8,00 €
Der Luchs <i>Nordhausen</i>	44,4 vol. %	9,00 €
Wuestefeld Sloe Gin <i>Worbis</i>	30 vol. %	7,50 €
Humboldt <i>Spreewald</i>	43 vol. %	6,50 €
Monkey 47 <i>Schwarzwald</i>	47 vol. %	10,00 €
Gin Mare Capri <i>Spanien</i>	42,7 vol. %	10,50 €
Heppele <i>England</i>	45 vol. %	10,00 €

Wodka 4 cl

Partisan Organic (Weizen) <i>Erfurt</i>	40 vol. %	5,50 €
Freimut (Roggen) <i>Wiesbaden</i>	40 vol. %	7,00 €
Windspiel (Kartoffel) <i>Vulkaneifel</i>	42 vol. %	10,00 €

Aquavite: 4 cl

Opland <i>Norwegen</i>	41,5 vol. %	8,50 €
Lysholm No. 52 <i>Norwegen</i>	40 vol. %	6,00 €

Obstbrand 2 cl

aus der Mühlenbrennerei Dietzenroda

Kirsch	41 vol. %	7,00 €
Apfel	43 vol. %	5,50 €
Birne	41 vol. %	8,00 €
Quitte	42 vol. %	10,00 €
Zwetschge	41 vol. %	6,00 €

Wermut* **4 cl**

Manico <i>Rosso, Deutschland</i>	16 vol. %	4,50 €
Manico <i>Bianco, Deutschland</i>	16 vol. %	4,50 €
Belsazar <i>Edition Riesling Deutschland</i>	16 vol. %	5,00 €
L.N. Mattei <i>G.R. Quinquina Blanc, Frankreich</i>	17 vol. %	5,00 €
Mancino <i>Rosso Amaranto, Italien</i>	16 vol. %	5,00 €
Carpano <i>Dry, Italien</i>	18 vol. %	4,50 €

Weinbrand/ Trester **4 cl**

Weingut Jörn <i>Erfurt</i> Traubenbrand	45 vol. %	9,50 €
Bernhard Pawis <i>Freyburg</i> Tresterbrand Edelacker Riesling	40 vol. %	9,00 €
Ludwig Eckes <i>Nordhausen</i> Privatbrand	38 vol. %	7,50 €
Carlos <i>Spanien</i> Imperial X.O.	38 vol. %	10,00 €
Barsol <i>Peru</i> Italia Pisco	41,3 vol. %	5,00 €

Tequila/ Mezcal **Mexiko** **4 cl**

1800 Silver	38 vol. %	6,00 €
Topanito Reposado	40 vol. %	6,00 €
1800 Añejo	38 vol. %	8,00 €
Topanito Mezcal Blanco	40 vol. %	6,50 €

Whisk(e)y

2cl

Weich

Van Borken <i>Weimar</i> Chateau Margaux	43,7vol.%	9,00 €
The Nine Springs <i>Worbis</i> „Rioja“	50,7 vol. %	8,00 €
Stork Club <i>Spreewald</i> Red Bordeaux	50 vol. %	9,50 €
Stork Club <i>Spreewald</i> Straight Rye	45 vol. %	3,50 €
Glen Allachie <i>Schottland</i> 12 y.o. Marsala	48 vol. %	6,50 €
Bushmills <i>Irland</i> 16 J. Single Malt	40 vol. %	8,50 €
Bushmills <i>Irland</i> Black	40 vol. %	3,50 €
Woodford Reserve <i>USA</i>	43,2 vol. %	3,50 €

Rauchig

Henry <i>Weimar</i> „Laphroig Fass“	45 vol. %	9,00 €
The Nine Springs <i>Worbis</i> „Oloroso Sherry“	50 vol. %	8,00 €
Eloh Whisky <i>Fränkischen Schweiz</i> Torf vom Dorf	50,2 vol. %	8,00 €
Octomore <i>Schottland</i> 10.3	61,3 vol. %	18,00 €
Port Charlotte <i>Schottland</i> OLC 01 - 2010/ 2020	50,1 vol. %	9,50 €
Port Askaig <i>Schottland</i> 12 J. Autumn Edition	45,8 vol. %	6,50 €
Caol Ila <i>Schottland</i> 7 J. Artist Collective 4.2	48 vol. %	11,00 €
Ballechin <i>Schottland</i> 10 J.	46 vol. %	4,50 €

Rum/ Rhum

4cl

Alfreds Trail <i>Worbis</i> 10.6	45 vol. %	9,50 €
Rumult <i>Schliersee</i> Signature Cask	43 vol. %	7,50 €
Magnífica <i>Brasilien</i> Cachaça	40 vol. %	5,00 €
Cihuatàn <i>El Salvador</i> Indigo 8 J.	40 vol. %	6,50 €
Bellamy`s <i>Jamaika</i> Reserve	43 vol. %	8,50 €
La Hechicera <i>Kolumbien</i> Solera 21	40 vol. %	8,50 €
Mount Gay <i>Barbados</i> XO	43 vol. %	9,50 €
Matusalem <i>Dom. Republik</i> Gran 23 J	40 vol. %	11,00 €
Plantation <i>Trinidad, Jamaika,</i> <i>Barbados</i> 3*	41,2 vol. %	5,50 €
Plantation <i>Trinidad, Jamaika</i> Dark	40 vol. %	5,50 €



Liköre 4 cl

Heimatlikör <i>Weimar</i> Kräuter	40 vol. %	4,50 €
Der Luchs <i>Nordhausen</i> Kräuter	33,3 vol. %	7,50 €
Aromatique <i>Neudietendorf</i> Kräuter	40 vol. %	4,50 €
Schladerer <i>Schwarzwald</i> Marschino	32 vol. %	5,00 €
Vincent* <i>Schwarzwald</i> Aperitif	18 vol. %	4,50 €
Dutch Cacao <i>Niederlande</i> Creme De Cacao	24 vol. %	8,00 €
Giffard* <i>Frankreich</i> Banane du Brésil	25 vol. %	4,50 €
Giffard* <i>Frankreich</i> Madagaskar Vanille	20 vol. %	4,50 €
Giffard* <i>Frankreich</i> Fleur de sureau sauvage	20 vol. %	4,50 €
Pierre Ferrand <i>Frankreich</i> Triple Sec Dry Curaçao	40 vol. %	5,00 €
Suze <i>Frankreich</i> Enzian Aperitif	15 vol. %	4,50 €
Bigallet <i>Frankreich</i> Thymian	35 vol. %	8,00 €
Bigallet <i>Frankreich</i> Eisenkraut	35 vol. %	8,00 €
Bigallet <i>Frankreich</i> China China	40 vol. %	5,00 €
Carpano* <i>Italien</i> Botanic Bitter	25 vol. %	5,00 €
Caffè Borghetti <i>Italien</i>	25 vol. %	5,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bezüglich Zusatzstoffe & Allergene wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

Zusatzstoffe:

- * mit Farbstoff
- ** koffeinhaltig
- *** chininhaltig
- **** Teein

Allergene:

- A** *Glutenhaltig*
- B** *Milch und Milcherzeugnisse*
- C** *Eier und Eierspeisen*
- D** *Soja und Sojabohnenerzeugnisse*
- E** *Erdnüsse*
- F** *Fisch und Fischerzeugnisse*
- G** *Krustentiere*
- H** *Nüsse z.B. Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse*
- I** *Weichtiere z.B. Schnecken, Muscheln und Kopffüßler*
- J** *Lupine*
- K** *Sesam*
- L** *Senf*
- M** *Schwefeloxid und Sulfid ab 10mg/L*
- N** *Sellerie*

Peking-Wachtel gelackt	(A, B, D, E, F, K, M, N)
Backenragout vom Iberico Schwein	(A, M, N)
Drei Garnelen gebraten	(B, M, N)
Wildgeflügel-Consommé	(B, K, M, N)
Maronencremesuppe	(A, B, M, N)
Tarte Savoyarde	(A, B, C, M, N)
Entenstopfleber-Terrine	(A, B, C, M)
Frische Pappardelle	(A, B, C, M, N)
Club Sandwich Deluxe	(A, B, C, D, L, M)
PEBERG-Burger	(A, B, C, L)
Aprikose	(A, B, C, M)
Winter	(B, C, E, H)
Käse	(A, B, C, L, M, N)