

Speisekarte

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 vorbeischaud 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...

Vorspeisen

Entenbrust geräuchert	15,00 €
<i>Traubengel Balsamico Gedrehte Kartoffel</i>	
Tatar vom Tuna	17,00 €
<i>Avocado Kaffee-Mayonnaise Bruyère-Honig Ei dehydriert</i>	
Salat Rapunzel	Klein 8,00 €
<i>Feldsalat Parmesan-Speck-Dressing Croûtons</i>	
	Groß 12,00 €

Suppen

Wildgeflügel-Consommé	9,00 €
<i>Baby-Spinat Sesam</i>	
Maronencremesuppe	8,00 €
<i>Schwarzbrotcroûtons Tomate</i>	

Fleisch

Perlhuhnbrust gebraten	23,00 €
<i>Blaubeerjus Süßkartoffel cremig Austernpilz gebacken Butterbrösel</i>	
Iberico Schweinebäckchen und Riesengarnele	26,00 €
<i>Portwein-Shiitake-Sauce rahmiger Wirsing Hausgemachte Thüringer Klöße</i>	
Rehrücken rosa gebraten	32,00 €
<i>Sauerkirsch-Schoki-Jus Hagebutten-Rotkohl in zwei Texturen Macaire-Kartoffel</i>	

Fisch

Zander gebraten	23,00 €
<i>Rotwurstkruste Birnen-Bohnen-Speck-Risotto Zitronengrasschaum</i>	
Wolfsbarschfilet gebraten	24,00 €
<i>Topinambur-Pastinaken-Crème Pak Choi sautiert Sesamcrunch</i>	

Vegetarisch

Trüffelpasta rahmig 19,00 €
Balsam-Marsala-Schalotten | Vanille-Trauben | Roquefort

Steinpilz-Risotto 18,00 €
Saitling gebraten | Esskastanie karamellisiert

Dessert

Winter 12,00 €
Walnussmousse | Kaffeemousse | Eierlikör-Eis | Vanillesauce | Limonen-Curd | Dattel gebacken

Aprikose 12,00 €
Tarte | Eis | Chutney | Espuma

Orange 12,00 €
Grand Manier-Eis | Amaretto-Gel | Orangenmousse | Kumquat-Ragout | Kampot Pfeffer

Unsere Empfehlung dazu:

Moscadello di Montalcino,
Vendemmia Tardiva, DOC, 2009 0,05 l
Caparzo, Montalcino, Toskana 9,00 €

Käse-Auswahl vom Ziegenhof Haina 15,00 €
Feigensenf hausgemacht | Trauben | Grissini

Selbstverständlich bieten wir auch Gerichte für Kinder an, auf deren Wünsche wir individuell hier vor Ort eingehen. Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Sonderwünschen informieren Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung.

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

Sekt 0,1l 0,75l

Sankt Veit 7,50 € 35,00 €
Riesling Sekt, Brut, 2019
Genossenschaftskellerei Heilbronn, Heilbronn, Württemberg

Schloss Vaux Rosé 7,50 € 39,00 €
Riesling & Spätburgunder, Brut, 2019
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville am Rhein, Rheingau

Wasser 0,25l 0,75l

Thüringer Waldquell CLASSIC 2,50 € 5,50 €

Thüringer Waldquell MEDIUM 2,50 € 5,50 €

Thüringer Waldquell PUR 2,50 € 5,50 €

<u>Weißwein</u>	0,1l	0,75l
Jenaer Grafenberg , Bacchus, trocken, 2020 <i>Thüringer Weingut Bad Sulza, Sonnendorf, Saale-Unstrut</i>	4,50 €	24,00 €
Grauburgunder , trocken, 2020 <i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	4,50 €	24,00 €
Gutswein , Riesling, trocken, 2020 <i>Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau</i>	6,50 €	35,00 €
Weißburgunder , trocken, 2020 <i>Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel</i>	6,00 €	31,00 €
Schwarze Madonna , Liebfraumilch, feinherb, 2019 <i>Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz</i>	6,00 €	32,00 €
Grohstoff , Chardonnay, trocken, 2018 <i>Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen</i>	8,00 €	46,00 €
<u>Roséwein</u>	0,1l	1,50l
Flora und Fauna , Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2019 <i>Weingut Joern, Gönnsheim, Pfalz</i>	4,00 €	39,00 €
	0,1l	0,75l
Flora und Fauna , Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2020 <i>Weingut Joern, Gönnsheim, Pfalz</i>	4,00 €	21,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
Glockendreiklang , Regent, Blauer Zweigelt, Merlot, trocken, 2018 <i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>	5,50 €	30,00 €
Spätburgunder , trocken, 2019 <i>Das Rotweingut Jean Stodden, Rech, Ahr</i>	7,50 €	39,00 €
Mea Culpa , Primitivo, Syrah, Merlot, halbtrocken, 2017 <i>Cantea Francesco Minini, Tenuta Castiglioni, Lombardei, Italien</i>	6,50 €	34,00 €
Belleruche , Grenache, Syrah, trocken, 2020 <i>M. Chapoutier, Tain-l'Hermitage, Côtes du Rhône, Frankreich</i>	5,50 €	28,00 €
	1,50l	59,00 €

<u>Bier vom Fass</u>	0,3l	0,5l
Carlsberg	3,50 €	5,50 €
Duckstein	3,50 €	5,50 €
Radler	3,00 €	5,00 €

Bier aus der Flasche

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

Säfte

Frischgepresster Orangensaft	0,2l	8,00 €
Fahner Apfelsaft direkt trüb	0,2l	2,80 €
Fahner Orangensaft	0,2l	2,80 €
Fahner schw. Johannisbeersaft	0,2l	2,80 €
Fahner Rhabarbernektar	0,2l	2,80 €
Fahner Maracujanektar	0,2l	2,80 €
Fahner Ananassaft	0,2l	2,80 €
Fahner Tomatensaft	0,2l	2,80 €

Alle Saftschorlen:

0,2l	2,60 €
0,5l	5,20 €

Limonaden

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

Zusatzstoffe:

* Farbstoff

** Koffein

*** Chinin

**** 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*

Vorspeisen

- Entenbrust, geräuchert (d, m, n)*
- Tatar vom Tuna (d, f, k, m)*
- Salat Rapunzel (a, b, n)*

Suppen

- Wildgeflügel-Consommé (b, k, m, n)*
- Maronencremesuppe (a, b, m, n)*

Fleisch

- Perlhuhnbrust gebraten (a, b, m, n,)*
- Iberico Schweinebäckchen und Riesengarnele (a, b, g, m)*
- Rehrücken rosa gebraten (c, d, n)*

Fisch

- Zander gebraten (a, b, c, f, m, n)*
- Wolfsbarschfilet gebraten (a, b, f, m, n)*

Vegetarisch

- Trüffelpasta rahmig (a, b, c, m, n)*
- Steinpilz-Risotto (b, m, n)*

Dessert

- Winter (b, c, e, h)*
- Aprikose (a, b, c, m)*
- Orange (b, c, h)*
- Käse-Auswahl vom Ziegenhof Haina (a, b, c, l, m, n)*

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.

