

## **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...

## Sparkling Atmosphere

**Rouge Garden\*** Alkoholfrei 8,50 €  
*Himbeer-Kräuter / Grüner Traubensaft /  
Wildbeerenlimonade*

**Paradise G & T\*\*\*** 11,50 €  
*Kokosnuss-Gin / Kakaolikör / Indian Tonic /  
Cocoa Bitter*

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

**Nordesiño\*\*\*** 9,50 €  
*Gin / Sekt / Dry Tonic*

**Dark & Spicy\*** 9,50 €  
*Dunkler Rum / Limettensaft /  
Ingwerlimonade*

## Holiday Atmosphere

**Eve's Delight** Alkoholfrei 9,50 €  
*Erdbeer-Rosmarinsirup / Zitronensaft /  
Himbeer-Kräuter / Alkoholfreier Gin / Bitter  
Lemon*

**Sloppy Joe's Mojito** 10,50 €  
*Weißer Rum / Granatapfelsirup / Minze /  
Sodawasser*

**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

<b>Barrel Blossom</b> <small>Alkoholfrei</small>	9,50 €
<i>Alkoholfreier Whiskey / Passionsfrucht- Minzesirup / Zitronensaft / Ginger Ale</i>	
<b>Nicht von dieser Welt</b>	12,50 €
<i>Gin / Dunkler Rum / Mandelsirup / Limettensaft / Orangenlikör / Falernum</i>	
<b>PEBERG Flower</b>	9,50 €
<i>Himbeer-Kräuter Likör / Limettensaft / Agavensirup / Bitter Lemon</i>	
<b>Smokey Crystal Colada</b>	12,50 €
<i>Mezcal / Ananaslikör / Kokoslikör / Soda / Cocoa Bitter</i>	
<b>Caribbean Gold</b>	12,50 €
<i>15 Jahre alter Rum / PX Sherry / Cocoa Bitter</i>	

## Sekt

<b>Sankt Veit</b>		
Riesling Sekt, Brut, 2019	0,1 l	7,50 €
<i>Genossenschaftskellerei</i>		
Heilbronn, Heilbronn,	0,75 l	35,00 €
<i>Württemberg</i>		
<b>Pinot Noir Rosé</b>		
Spätburgunder Sekt		
Brut, 2021	0,1 l	8,50 €
<i>Weingut Eymann,</i>		
Gönnheim, Pfalz	0,75 l	42,00 €

## Weißwein

<b>Edition „PEBERG“</b>	0,1 l	6,00 €
Bacchus	1,50 l	64,00 €
trocken, 2021		
<i>Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>		
<b>Alte Reben</b>	0,1 l	5,50 €
Grüner Silvaner	0,75 l	28,00 €
trocken, 2020		
<i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>		
<b>Gothewein</b>	0,1 l	5,50 €
Riesling	0,75 l	28,00 €
trocken, 2019		
<i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau</i>		
<b>Weißburgunder</b>	0,1 l	6,00 €
trocken, 2020	0,75 l	31,00 €
<i>Weingut Dr. Loosen, Bernkastel- Kues, Mosel</i>		
<b>Weiße Madonna</b>	0,1 l	4,50 €
Liebfraumilch	0,75 l	24,00 €
feinherb, 2019		
<i>Hammel &amp; Cie, Kirchheim, Pfalz</i>		
<b>Grauburgunder</b>	0,1 l	5,50 €
trocken, 2021	0,75 l	28,00 €
<i>Weingut Korrell Johanneshof Bad Kreuznach, Nahe</i>		

## Roséwein

<b>Alie Rosè</b>	0,1 l	6,00 €
Syrah & Vermentino	0,75 l	32,00 €
trocken, 2020		
<i>Frescobaldi, Florenz, Toskana, Italien</i>		
<b>Flora und Fauna</b>	0,1 l	4,00 €
Pinot noir, St. Laurent, Portugieser,	1,50 l	39,00 €
trocken, 2019		
<i>Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz</i>		

## Rotwein

<b>Glockendreiklang</b>	0,1 l	5,50 €
Regent, Blauer Zweigelt, Merlot	0,75 l	28,00 €
trocken, 2018		
<i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>		
<b>That's Neiss</b>	0,1 l	5,50 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	0,75 l	28,00 €
trocken, 2018		
<i>Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz</i>		
<b>Terre More</b>	0,1 l	6,50 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet	0,75 l	34,00 €
Franc, Syrah, Merlot		
trocken, 2020		
<i>Frescobaldi, Florenz, Toskana, Italien</i>		
<b>Belleruche</b>	0,1 l	5,50 €
Grenache, Syrah, trocken, 2020	0,75 l	28,00 €
<i>M. Chapoutier, Tain-l'Hermitage, Côtes du Rhône, Frankreich</i>	1,50 l	59,00 €

## Bier vom Fass

<b>Carlsberg</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
<b>Duckstein</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
<b>Radler</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €

## Bier aus der Flasche

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

## Wasser

CLASSIC   MEDIUM   PUR	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,50 €

## Limonade

Hausgemachte Limonaden	0,2 l	0,5 l
Erdbeere - Rosmarin	2,60 €	5,20 €
Passionsfrucht - Minze	2,60 €	5,20 €
Vita Cola Original*, **	0,33 l	3,80 €
Paulaner Spezi*, **	0,33 l	3,80 €
Fritz Kola*, **	0,2 l	3,80 €
Fritz Kola ohne Zucker*, **	0,2 l	3,80 €
Fritz Limo Zitrone*	0,2 l	3,80 €
Le Tribute Tonic Water***	0,2 l	6,50 €
Swedish Tonic Water	0,2 l	5,50 €
Schweppes Indian Tonic Water***	0,2 l	3,80 €
Schweppes Dry Tonic Water***	0,2 l	3,80 €
Schweppes Ginger Ale*	0,2 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon*	0,2 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon*	0,2 l	3,80 €
Schweppes Ginger Beer*	0,2 l	3,80 €
Schweppes Russian Wild Berry*	0,2 l	3,80 €

## Säfte **0,2 l**

Frischgepresster Orangensaft	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	2,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,30 €
Chococino	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €
Trinkschokolade Heiß	3,80 €
Trinkschokolade Kalt	3,80 €
Irish Coffee	7,90 €
<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

*3 Riesengarnelen / Kimchi / Wasabischmand* **15,00 €**

*Knuspriger Schweinebauch sous vide gegart / Teriyakisaucе / Asia-Eiernudeln gebraten* **12,00 €**

*Paprikarisotto geräuchert / Grüner Spargel glaciert / Ziegenkäse gratiniert / Olivenöl kaltgepresst* **12,00 €**

Als Dreierlei im Set **33,00 €**

**SALAT CROSSOVER** **23,00 €**

*Baby Leaf / Rosa Roastbeef geräuchert / Garnelen / Ziegenkäse / Wachtelei / Kerne geröstet / Paprika geschmort / Croûtons*

**FRÜHLINGSKRÄUTERSÜPPCHEN** **12,00 €**

*Wachtelei / Grana Padano-Chip*

**TOMATENCONSOMMÉ** **10,00 €**

*Estragon / Ei gebacken*

**FISCH-KOKOS-THAI CURRY-CAPPUCCINO** **18,00 €**

*Jakobsmuschel / Seeteufel / Seesaibling*

**CLUBSANDWICH** **21,00 €**

*Roastbeef geräuchert / Zwiebel-Vanille-Marmelade / Spiegelei / Bacon / Baby Leaf / Super Crunch Pommes Frites / Trüffelmayonnaise*

**PEBERG BURGER** **20,00 €**

*Dry Aged Beef 200g / Brioche Bun / Cheddar / Bacon-Jam / Salat / Super Crunch Pommes Frites / Trüffelmayonnaise*

**TAGLIARINI** **17,00 €**

*Chili-Käsesauce / Vanilletrauben / Feigen getrocknet*



**KAROTTE** 13,00 €  
*Rüblikuchen / Ur-Karotteneis / Karottencreme  
orange / Vanille-Dill-Espuma*

**GRÜN** 13,00 €  
*Petersilieneis / Melone gegrillt / Erbsengel /  
Pistazien-Ganache*

**FEIGE** 13,00 €  
*Mousse / Portweifeige gebacken / Gelee /  
Feigen-Senf-Eis*

**KÄSEAUSWAHL VOM ZIEGENHOF HAINA** 16,00 €  
*Feigensenf hausgemacht / Trauben / Grissini*

## Gin 4 cl

<b>Brick Gin</b> <i>Erfurt</i>	40 vol. %	<b>5,50 €</b>
<b>Nicolai &amp; Sohn</b> <i>Erfurt</i>	43,7 vol. %	<b>10,00 €</b>
<b>Lyonel</b> <i>Weimar</i>	50 vol. %	<b>8,00 €</b>
<b>Der Luchs</b> <i>Nordhausen</i>	44,4 vol. %	<b>9,00 €</b>
<b>Wuestefeld Sloe Gin</b> <i>Worbis</i>	30 vol. %	<b>7,50 €</b>
<b>Humboldt</b> <i>Spreewald</i>	43 vol. %	<b>6,50 €</b>
<b>Monkey 47</b> <i>Schwarzwald</i>	47 vol. %	<b>10,00 €</b>
<b>Nordes</b> <i>Spanien</i>	40,0 vol. %	<b>7,50 €</b>
<b>Hepple</b> <i>England</i>	45 vol. %	<b>10,00 €</b>

## Wodka 4 cl

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

## Aquavite: 4 cl

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

## Obstbrand 2 cl

*aus der Mühlenbrennerei Dietzenroda*

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

## **Wermut\*** **4 cl**

<b>Manico</b> <i>Rosso, Deutschland</i>	16 vol. %	<b>4,50 €</b>
<b>Manico</b> <i>Bianco, Deutschland</i>	16 vol. %	<b>4,50 €</b>
<b>Belsazar</b> <i>Edition Riesling Deutschland</i>	16 vol. %	<b>5,00 €</b>
<b>Carpano</b> <i>Dry, Italien</i>	18 vol. %	<b>4,50 €</b>

## **Weinbrand/ Trester** **4 cl**

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

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

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

## Whisk(e)y

**2cl**

### Weich

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

### Rauchig

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

## **Rum/ Rhum** **4cl**

---

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

## Liköre

4 cl

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

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*

Riesengarnele	(B, D, F, G, N)
Schweinebauch	(A, D, E, F, G, I, M, N)
Paprikarisotto	(B, M, N)
Salat Crossover	(A, B, C, E, G, H, L, N)
Frühlingskräutersüppchen	(A, B, C, M, N)
Tomatenconsommé	(C, M, N)
Fisch-Thai-Curry-Cappuccino	(B, F, G, J, M, N)
Clubsandwich	(A, B, C, D, M, N)
Beef Burger Dry Aged	(A, B, C, K, L, M, N)
Karotte	(A, B, C, H)
Grün	(B, C, H)
Feige	(B, C, L, M)
Käseauswahl	(A, B, C, E, L, M, N)