

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

Riesengarnele	19,00 €
<i>Obst und Gemüse gepickelt Wasabicroème Tee-Gurken-Gin-Sud</i>	
Tomate tricolore gepickelt	16,00 €
<i>Burrata cremig Tomatenschaum Tomatenöl Pinienkerne geröstet</i>	
Baby Leaf Salat	Klein 9,00 €
<i>Joghurt-Dressing Croûtons</i>	
	Groß 13,00 €

Suppen

Frühlingskräutersüppchen	12,00 €
<i>Wachtelei Grana Padano-Chip</i>	
Tomatenconsommé	10,00 €
<i>Estragon Ei gebacken</i>	
Fisch-Kokos-Thai Curry-Cappuccino	18,00 €
<i>Jakobsmuschel Seeteufel Seesaibling</i>	

Fleisch

Entenbrust gelackt	27,00 €
<i>Knuspriger Schweinebauch Teriyaki-Jus Asia-Eiernudeln gebraten Kimchi</i>	
Schweineschulter knusprig	20,00 €
<i>Bockbier-Kümmel-Majoran-Sauce Erbsenpüree Thüringer Klöße hausgemacht</i>	
Entrecôte irisch ~ 220g	34,00 €
<i>Schichtkartoffel gebacken Bohnen-Cassoulet Trüffelbutter Limonenschmand</i>	
Für 2 Personen ~ 400g	58,00 €
Cordon bleu vom Kalb	27,00 €
<i>Greizer Käse Italienischer Hinterschinken Kartoffelsalat lauwarm</i>	

Fisch

Seeteufel bardiert	28,00 €
<i>Safransud Risotto schwarz aus Venere Reis Paprika geschmort Brot knusprig Fenchel</i>	
Seesaibling mit seinem Kaviar gebraten	27,00 €
<i>Aubergine cremig Vollkornbrot knusprig Apfel Sauce Rouille</i>	

Vegetarisch

Paprikarisotto geräuchert	19,00 €
<i>Grüner Spargel glaciert Ziegenkäse gratiniert Olivenöl kaltgepresst</i>	
Soba-Nudeln gebraten -VEGAN-	16,00 €
<i>Shiitake-Pilze Kichererbsencreme Blumenkohl Schnittlauchöl Lauch Sellerie</i>	

Dessert

Karotte	13,00 €
<i>Rüblikuchen Ur-Karotteneis Karottencreme orange Vanille-Dill-Espuma</i>	
Grün	13,00 €
<i>Petersilieneis Melone gegrillt Erbsengel Pistazienganache</i>	
Feige	13,00 €
<i>Mousse Portweinfeige gebacken Feigen-Senf-Eis</i>	
Käseauswahl vom Ziegenhof Haina	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht Trauben Grissini</i>	

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 <i>Himbeer-Kräuter Grüner Traubensaft Wildbeerenlimonade</i>		8,50 €
Paradise G & T*** <i>Kokosnuss-Gin Kakaolikör Indian Tonic Cocoa Bitter</i>		11,50 €
Vincent Sprizz* <i>Himbeer-Kräuterlikör Sekt Grüner Traubensaft</i>		8,50 €
Nordesiño*** <i>Gin Sekt Dry Tonic</i>		9,50 €
Dark & Spicy* <i>Dunkler Rum Limettensaft Ingwerlimonade</i>		9,50 €

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

<u>Wasser</u>	0,25l	0,75l
Thüringer Waldquell CLASSIC	2,90 €	6,50 €
Thüringer Waldquell MEDIUM	2,90 €	6,50 €
Thüringer Waldquell PUR	2,90 €	6,50 €

<u>Weißwein</u>	0,1l	1,50l
Edition „PEBERG“, Bacchus, trocken, 2021 <i>Weingut Bernhard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>	6,00 €	64,00 €
	0,1l	0,75l
Alte Reben, Grüner Silvaner, trocken, 2020 <i>Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	5,50 €	28,00 €
Goethewein, Riesling, trocken, 2019 <i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau</i>	5,50 €	28,00 €
Weißburgunder, trocken, 2020 <i>Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel</i>	6,00 €	31,00 €
Weißbe Madonna, Liebfrauenmilch, feinherb, 2020 <i>Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz</i>	4,50 €	24,00 €
Grauburgunder, trocken, 2021 <i>Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe</i>	5,50 €	28,00 €
<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
Alie Rosè, Syrah & Vermentino, trocken, 2020 <i>Frescobaldi, Florenz, Toskana, Italien</i>	6,00 €	32,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
Glockendreiklang, Regent, Blauer Zweigelt, Merlot, trocken, 2019 <i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>	5,50 €	28,00 €
That's Neiss Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, trocken, 2018 <i>Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz</i>	5,50 €	28,00 €
Terre More, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, trocken, 2020 <i>Frescobaldi, Florenz, Toskana, 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 €

<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 %	0,5 l	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>Erdbeere - Rosmarin</i>	2,60 €	5,20 €
<i>Passionsfrucht - Minze</i>	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 Ginger Beer*	0,2 l	3,80 €
Schweppes Russian Wild Berry*	0,2 l	3,80 €

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

- Riesengarnele (B, G, M)*
- Tomate tricolore (B)*
- Baby Leaf Salat (A, B, C)*

Suppen

- Frühlingskräutersüppchen (A, B, C, M, N)*
- Tomatenconsommé (C, M, N)*
- Fisch-Thai Curry-Cappuccino (B, F, G, I, M, N)*

Fleisch

- Entenbrust gelackt (A, C, D, G, K, M, N)*
- Schweineschulter knusprig (A, B, M, N)*
- Entrecôte (B, J, M, N)*
- Cordon Bleu vom Kalb (A, B, C, M)*

Fisch

- Seeteufel bardiert (A, B, F, G, M, N)*
- Seesaibling (A, B, F, G, M, N)*

Vegetarisch

- Paprikarisotto geräuchert (B, C, M, N)*
- Soba-Nudeln (I, M)*

Dessert

- Karotte (A, B, C, H)*
- Grün (B, C, H)*
- Feige (B, C, L, M)*
- Käse-Auswahl vom Ziegenhof Haina (A, B, C, E, L, M, N)*

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.