

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

Gänsebrust gebeizt und geräuchert	16,00 €
<i>Orangen-Chutney Radicchio glaciert Schwarze Johannisbeere</i>	
Forelle geräuchert und gebraten	17,00 €
<i>Forellenkaviar Sauerampfer-Gurken-Joghurt-Eis Meerrettich-Espuma Snackgurke fermentiert Dashi</i>	
Feldsalat und Baby-Blattspinat	12,00 €
<i>Radieschen Kartoffeldressing Wachtelei gebacken Speck kross Croûtons</i>	

Suppen

Maronencremesuppe	9,00 €
<i>Zimtcroûtons Birne</i>	
Oxtail klar	12,00 €
<i>Chesterstange Wurzelwerk</i>	
Paprikacremesuppe	9,00 €
<i>Zitronengras Knoblauch-Dill-Espuma Orangen-Pfeffer</i>	

Fleisch

Filet vom Duroc-Schwein mit Bacon bardiert	25,00 €
<i>Barbecue-Lack Pflaumenkompott Mais-Espuma</i>	
Short Rips	24,00 €
<i>Kaffee-Marsala-Jus Kürbis-Süßkartoffel-Creme Anis-Karotte</i>	
Wildschweinbäckchen	26,00 €
<i>Steinpilzjus Wurzelgemüse am Stück sous-vide gegart Wacholder-Schupfnudeln</i>	
Brust vom Schwarzfederhuhn Label Rouge	27,00 €
<i>Salzmandarine Spitzkohl sautiert Thüringer Wickelkloß</i>	
Halbe Ente geschmort und ausgelöst	25,00 €
<i>Backpflaumenjus Sauerkirsch-Schokoladen-Rotkohl Thüringer Kloß hausgemacht</i>	
ENTRECOTE "DRY AGED" ca. 200g	48,00 €
<i>Pernod-Kräuterbutter Kartoffelgratin gepfeffert Mini-Maiskolben sautiert</i>	

Fisch

Schwarzer Heilbutt 27,00 €
Risotto Carbonara | Speck knusprig | Brokkoli wild | Vincotto

Zander krossgebraten 29,00 €
*Safranschaum | Gnocchi getrüffelt | Bottarga gehobelt
Radieschen sautiert*

Vegetarisch

Pastasotto Fregola Sarda 17,00 €
*Tomatenmarmelade | Knoblauch geröstet | Pecorino | Olivenöl kaltgepresst
Spitzkohl sautiert*

Süßkartoffel-Kokoscreme VEGAN 19,00 €
*Austernsaitling gebacken | Sesam | Ananas gefriergetrocknet
Wildbrokkoli sautiert | Schnittlauchöl*

Dessert

Rote Bete | Grapefruit | Gin 10,00 €
Rote Bete-Creme | Grapefruitsud und -gel | Gineis | Grapefruitchip

Pina Colada 12,00 €
Kokos-Rum-Eis | Ananaschutney | Sprite-Gurken

Milchreis | Kirschen | Nougat 10,00 €
Gebrannter Milchreisriegel | Pfeffer-Kirschen | Viba Nougat-Eis

Dazu empfehlen wir den LSM Kakaolikör 34 vol.% 4cl 6,50 €

Regionale Käseauswahl
Feigensenf hausgemacht | Trauben | Grissini 16,00 €

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 €
Golden Americano*** <i>Gin Enzian Aperitif Dry Tonic</i>		8,50 €
Berry Buck <i>Beeren Vermouth Ginger Ale</i>		9,50 €

<u>Sekt</u>	0,1l	0,75l
Pfortenser Köppelberg Weißer Elbling <i>Brut, 2018, Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut</i>	7,50 €	35,00 €
Cuvée No. 319 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Rosé Brut, 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
Naumburger Johanniter , trocken, 2021 <i>Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale-Unstrut</i>	6,00 €	32,00 €
Neue Meister , Auxerrois, trocken, 2021 <i>Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz, Saale-Unstrut</i>	7,00 €	38,00 €
Excellence Grauburgunder , trocken, 2021 <i>Thüringer Weingut Bad Sulza, Sonnendorf, Saale-Unstrut</i>	6,50 €	36,00 €
Grohstoff , Chardonnay, trocken, 2018 <i>Weingut Groh, Bechtheim, Reinhessen</i>	8,00 €	42,00 €
Tramín Červený , Beeren Auslese, lieblich, 2018 <i>Pivnica Tibava, Tibava, Východoslovenská, Slowakei</i>	5,50 €	28,00 €
<u>Roséwein</u>	0,1l	0,75l
Flora und Fauna , Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2019 <i>Weingut Joern, Gönnsheim, Pfalz</i>	4,00 €	21,00 €
Pure Rosé , Grenache, Syrah, Cinsault, trocken, 2021 <i>La Maison Mirabeau, Cotignac, Côtes du Rhône, Frankreich</i>	8,00 €	42,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
Rotweincuvée , Cabernet Jura, Dornfelder, trocken <i>Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz, Saale-Unstrut</i>	6,50 €	32,00 €
Toreye , Spätburgunder, trocken, 2020 <i>Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz</i>	8,00 €	42,00 €
Petit Verdot , trocken, 2017 <i>The Mentors, Southern Paarl, Cape Winelands, Südafrika</i>	8,50 €	48,00 €
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	0,2 l	8,00 €
Fahner Apfelsaft direkt trüb	0,2 l	2,80 €
Fahner Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Fahner schw. Johannisbeersaft	0,2 l	2,80 €
Fahner Rhabarbernektar	0,2 l	2,80 €
Fahner Maracujanektar	0,2 l	2,80 €
Fahner Ananassaft	0,2 l	2,80 €
Fahner Tomatensaft	0,2 l	2,80 €
Alle Saftschorlen:		
	0,2 l	2,60 €
	0,5 l	5,20 €

Limonaden

Hausgemachte Limonaden	0,2l	0,5l
<i>Kürbis - Ingwer</i>	2,60 €	5,20 €
<i>Quitte - Thymian</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 Limo Zitrone*	0,2 l	3,80 €
Coca-Cola Zero*, **	0,2 l	3,80 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water***	0,2 l	7,50 €
Le Tribute Tonic Water***	0,2 l	7,50 €
Schweppes Indian 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

**** Tein

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

- Gänsebrust (G, J, L)*
- Forelle (D, G, J)*
- Feldsalat und Baby-Blattspinat (A, C, I, J, L)*

Suppen

- Maronencremesuppe (G, I, L)*
- Oxtail (I, L)*
- Paprikacremesuppe (C, G, I, L)*

Fleisch

- Filet vom Duroc-Schwein (A, G, I, L)*
- Short Ribs (A, G, I, L)*
- Wildschweinbäckchen (A, C, G, I, L)*
- Schwarzfederhuhn (A, C, G, I, L)*
- Halbe Ente (A, I, L)*
- Entrecôte (A, G, I, L)*

Fisch

- Schwarzer Heilbutt (B, D, G, I, L)*
- Zander (A, B, C, D, G, I, L)*

Vegetarisch

- Pastasotto Fregola Sarda (A, C, G, I, L)*
- Süßkartoffel-Kokoscreme (A, I)*

Dessert

- Rote Bete (C, G, L)*
- Pina Colada (C, G, L)*
- Milchreis (C, G, L)*
- Käse-Auswahl (A, B, C, E, L, M, N)*

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.