

# 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 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...

## UNSERE KLASSIKER

### Hauptspeisen

<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <i>(gefüllt mit Schweizer Bergkäse und italienischem Hinterschinken)</i> <i>Kartoffelsalat lauwarm   Blätter &amp; Triebe   Jus</i>	<b>29,00 €</b>
<b>Schweinebäckchen in Madeira geschmort</b> <i>2 Garnelen gebraten   Wirsing rahmig   Thüringer Kloß hausgemacht</i> <i>Butterbrösel</i>	<b>27,00 €</b>
<b>Entenbrust gelackt, rosa gebraten und Schweinebauch</b> <i>Kimchi   Asia-Gemüse-Eiernudeln   Hoi Sin Jus</i>	<b>27,00 €</b>

### Desserts

<b>Birne Helene 2.0</b> <i>Schokoladenganache   Birnenragout   Vanilleeis   Schokoladenschaum</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Schokoladenmousse   Mascarponeschaum   Pflaume   Cappuccinoeis</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Heidelbeere</b> <i>Heidelbeerquark   Heidelbeeren mariniert   Heidelbeersud   Heidelbeereis</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Internationale Käseauswahl</b> <i>Feigensenf hausgemacht   Trauben   Grissini</i>	<b>16,00 €</b>

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

## Sparkling Atmosphere

<b>Rouge Garden*</b> Alkoholfrei <i>Himbeer-Kräuter   Grüner Traubensaft   Wildbeeren-Limonade</i>		8,50 €
<b>South Haven G&amp;T***</b> <i>Pfirsich-Gin   Vanille Likör   Indian Tonic</i>		10,50 €
<b>Vincent Sprizz*</b> <i>Himbeer-Kräuter Aperitif   Sekt   Grüner Traubensaft</i>		8,50 €
<b>Florecente Negroni*</b> <i>Reposado Tequila   Rhabarber-Holunder Likör   roter Vermouth</i>		12,50 €
<b>Golden Americano***</b> <i>Gin   Enzian Likör   Indian Tonic</i>		9,50 €

## Sekt 0,1l 0,75l

<b>Pfortenser Köppelberg</b> <i>Weißer Elbling, Brut, 2020, Landesweingut Kloster Pforta Bad Kösen, Saale-Unstrut</i>	7,50 €	35,00 €
<b>Cuvée No. 319</b> <i>Chardonnay   Spätburgunder, Rosé Brut, Weingut Eyman Gönnheim, Pfalz</i>	8,50 €	42,00 €

## Wasser 0,25l 0,75l

<b>Thüringer Waldquell CLASSIC</b>	3,50 €	7,50 €
<b>Thüringer Waldquell MEDIUM</b>	3,50 €	7,50 €
<b>Thüringer Waldquell PUR</b>	3,50 €	7,50 €

<u>Weißwein</u>	0,1l	0,75l
<b>Edition PEBERG, Bacchus, trocken 2021</b> <i>Weingut Bernhard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>	6,50 €	64,00 €
<b>Qvinterra, Grauburgunder, trocken 2021</b> <i>Weingut Spanier-Gillot, Hohen Sülzen, Rheinhessen</i>	6,50 €	36,00 €
<b>Kreuznacher Riesling, trocken 2019</b> <i>Weingut in den Zehn Morgen, Bretzenheim, Nahe</i>	5,50 €	28,00 €
<b>Burrweiler Schlossgarten, Weißburgunder 1. Lage, trocken 2020</b> <i>Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler, Pfalz</i>	8,00 €	44,00 €
<u>Roséwein</u>	0,1l	0,75l
<b>Flora und Fauna, Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken 2022</b> <i>Weingut Joern, Gönnheim, Pfalz</i>	4,50 €	23,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
<b>Cabernet Cortis, trocken 2021</b> <i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>	8,00 €	42,00 €
<b>La Vignée Bourgogne, Pinot Noir, AOC, trocken 2020</b> <i>Buchard Père &amp; Fils, Beaune, Burgund</i>	10,00 €	54,00 €
<b>Nipozzano Vecchie Viti, Chianti Rufina Riserva DOCG trocken 2018</b> <i>Frescobaldi, Florenz, Toskana</i>	11,00 €	59,00 €

<u>Bier vom Fass</u>	0,3l	0,5l
Carlsberg	3,50 €	5,50 €
Duckstein	4,50 €	6,50 €
Radler	3,50 €	5,50 €

### Bier aus der Flasche

Heimathafen Erfurter IPA	0,33 l	6,50 €
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 €
Störtebeker Atlantik Ale AFG	0,5 l	5,50 €

### Säfte

Frischgepresster Orangen Saft	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 Rhabarber Nektar	0,2 l	2,80 €
Fahner Maracuja Nektar	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

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,2l	0,5l
<i>Passionsfrucht   Estragon</i>	2,60 €	5,20 €
<i>Erdbeere   Rosmarin</i>	2,60 €	5,20 €
<b>Vita Cola Original *, **</b>	0,33 l	4,20 €
<b>Paulaner Spezi *, **</b>	0,33 l	4,20 €
<b>Fritz Kola *, **</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Fritz Limo Zitrone *</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Coca-Cola Zero *, **</b>	0,2 l	3,80 €
<b>Le Tribute Tonic Water ***</b>	0,2 l	7,50 €
<b>Mountain's Goat Alpen Tonic</b>	0,2 l	7,50 €
<b>Thomas Henry Tonic Water ***</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Thomas Henry Ginger Ale *</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Thomas Henry Bitter Lemon*, ***</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Thomas Henry Spicy Ginger *</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Schweppes Russian Wild Berry *</b>	0,2 l	4,50 €

\*Farbstoff

\*\*Koffein

\*\*\*Chinin

\*\*\*\*Teein

## Zusatzstoffe:

### **Allergene**

- A *Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- B *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
- C *Eier und Eierzeugnisse*
- D *Fisch und Fischerzeugnisse*
- E *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F *Soja und Sojaerzeugnisse*
- G *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- H *Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- I *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J *Senf und Senferzeugnisse*
- K *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*
- L *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben*
- M *Lupine sowie Erzeugnisse daraus*
- N *Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

### **Unsere Klassiker**

- Cordon Bleu vom Kalb (a, c, i, j, l)*
- Schweinebäckchen (a, g, i, l, n)*
- Entenbrust gelackt (a, c, d, f, i, l, k)*

### **Dessert**

- Birne Helene 2.0 (c, g, l)*
- Cappuccino (c, g, l)*
- Heidelbeere (c, g, l)*
- Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)*