

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...

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

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

Dessert

Mango-Caramel-Creme <i>Mangosalat Passionsfruchtsorbet Meersalz</i>	12,00 €
Rhabarber-Himbeer-Parfait <i>Johannisbeeren mit Rosenwasser gerührt Holunderblütenjoghurt</i>	13,00 €
Erdbeeren mariniert <i>Erdbeersorbet Mascarponeespuma</i>	12,00 €
Internationale Käseauswahl <i>Feigensenf hausgemacht Trauben Grissini</i>	16,00 €

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

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

<u>Sekt</u>	0,1l	0,75l
Pfortenser Köppelberg <i>Weißer Elbling, Brut, 2020, Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale Unstrut</i>	7,50 €	35,00 €
Cuvée No. 319 <i>Chardonnay Spätburgunder, Brut, Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz</i>	8,50 €	42,00 €

<u>Wasser</u>	0,25l	0,75l
Thüringer Waldquell CLASSIC	3,50 €	7,50 €
Thüringer Waldquell MEDIUM	3,50 €	7,50 €
Thüringer Waldquell PUR	3,50 €	7,50 €

<u>Weißwein</u>	0,1l	0,75l
Bacchus, trocken, 2022 <i>Weingut Bernhard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>	6,50 €	64,00
Qvinterra, Grauburgunder, trocken, 2021 <i>Weingut Spanier-Gillot, Hohen Sülzen, Rheinhessen</i>	6,50 €	36,00 €
Kreuznacher Riesling, trocken, 2019 <i>Weingut In den Zehn Morgen, Bretzenheim, Nahe</i>	5,50€	28,00 €
Burrweiler Schlossgarten, Weißburgunder 1. Lage, trocken, 2020 <i>Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler, Pfalz</i>	8,00 €	44,00 €
<u>Roséwein</u>	0,1l	0,75l
Flora und Fauna, Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2022 <i>Weingut Joern, Gönnheim, Pfalz</i>	4,50 €	23,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
Cabernet Cortis, trocken, 2021 <i>Weingut Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	8,00 €	42,00 €
Spätburgunder, Gutswein, trocken, 2019 <i>Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz</i>	8,00 €	42,00 €
Nipozzano Vecchie Viti, Chianti Rufina Riserva DOCG trocken 2020 <i>Frescobaldi, Florenz, Toskana, Italien</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	0,33l	6,50 €
Michels Keller Pils	0,33l	4,50 €
Paulaner Weizen	0,5l	5,50 €
Paulaner Hefe Weizen 0,0 %	0,5l	5,50 €
Störtebecker Atlantik Ale AFG	0,5l	5,50 €

Säfte

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

Saftschorle:

0,2l	2,60 €
0,5l	5,20 €

Limonaden

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

*Farbstoff

**Koffein

***Chinin

****Teein

Zusatzstoffe:

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*

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

- Mango-Caramel-Creme (c, g, l)*
- Rhabarber-Himbeer-Parfait (c, g)*
- Erdbeeren mariniert (g)*
- Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)*