

# 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

<b>Ente ausgelöst</b>	29,00 €
<i>Datteljus   Brombeerrotkohl   Maronen glaciert   Thüringer Kloß</i>	
<b>Rinderbäckchen geschmort</b>	30,00 €
<i>Portweinjus   Rosenkohl sautiert   Passionsfrucht-Kürbis-Creme Kaffee-Kakao-Öl</i>	
<b>Roastbeef Strindberg</b>	30,00€
<i>Kräuterbutter   Wildkräutersalat   Kartoffeln</i>	
<b>Fregola Sarda</b>	22,00€
<i>Tomatenmarmelade   Wirsing   Buchenpilze   Knoblauch schwarz</i>	

### Dessert

<b>Spekulatius-Mascarpone-Creme</b>	14,00 €
<i>Amarenaeis   Cranberrypuma</i>	
<b>Rumtopf</b>	13,00 €
<i>Rotweineis   Beeren   Gewürz-Schokoladenmousse</i>	
<b>Glühweinbirne</b>	14,00 €
<i>Shisoeis   Trüffel-Pralinen-Crème gesalzen</i>	
<b>Internationale Käseauswahl</b>	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht   Trauben   Grissini</i>	

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	8,50 €
<i>Himbeer-Kräuter   Grüner Traubensaft   Wildbeeren-Limonade</i>	
<b>Alex Collins</b>	10,50 €
<i>Gin   Bergamotten Cordinal, Pink Grapefruit Limonade</i>	
<b>Vincent Sprizz*</b>	8,50 €
<i>Himbeer-Kräuter Aperitif   Sekt   Grüner Traubensaft</i>	
<b>Florecente Negroni*</b>	12,50 €
<i>Reposado Tequila   Rhabarber-Holunder-Likör   roter Wermut</i>	
<b>Golden Americano***</b>	9,50 €
<i>Gin   Enzianlikör   Indian Tonic</i>	

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

<u>Wasser</u>	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	1,50l
<b>Bacchus, trocken, 2022</b> <i>Weingut Bernhard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>	6,50 €	64,00 €
<b>Exklusiv PEBERG, Chardonnay, trocken 2022</b> <i>Weingut Beyer, Dorndorf, Saale-Unstrut</i>	0,1l 6,50 €	0,75l 32,00 €
<b>GG Karsdorfer Hohe Gräte, Silvaner, trocken 2016</b> <i>Weingut Uwe Lützkendorf, Bad Kösen, Saale-Unstrut</i>	9,00 €	48,00 €
<b>Naturwein, Magic Müller, Müller-Thurgau, trocken 2022</b> <i>Weingut Prana, Oestrich - Winkel, Rheingau</i>	8,00 €	42,00 €
<b>Kreuznacher, Grauburgunder, trocken 2021</b> <i>Weingut In den Zehn Morgen, Bretzenheim, Nahe</i>	5,50 €	28,00 €
<u>Roséwein</u>	0,1l	0,75l
<b>Flora und Fauna, Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2022</b> <i>Weingut Joern, Gönnsheim, Pfalz</i>	4,50 €	23,00 €
<u>Rotwein</u>	0,1l	0,75l
<b>Cabernet Cortis, trocken, 2021</b> <i>Weingut Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	8,00 €	42,00 €
<b>Via Caritatis PAX Domini Rouge, Grenache, Syrah, trocken 2018</b> <i>Artisanat Monastique, Le Barroux, südliche Rhône, Frankreich</i>	7,50 €	38,00 €
<b>Chianti Classico Riserva DOCG, Sangiovese, trocken 2017</b> <i>Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga, Toskana, Italien</i>	10,00 €	56,00 €

<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 Tomatensaft	0,2l	2,80 €

Saftschorle:

0,2l	2,60 €
0,5l	5,20 €

## Limonaden

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
<i>Quitte   Thymian</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 Kola superzero *, **</b>	0,2 l	4,20 €
<b>Fritz Limo Zitrone *</b>	0,2 l	3,50 €
<b>Le Tribute Tonic Water ***</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