

# 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...

## Der Mai im PEBERG

### Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b>	10,00 €
<i>Spargel karamellisiert   Ziegenkäse gratiniert</i>	
<b>Geflügelconsommé</b>	10,00 €
<i>Sherry   Mango sautiert   Minze</i>	

### Vorspeisen

<b>Tatar vom Seesaibling</b>	18,00 €
<i>Waldmeistersorbet   Ziegenkäse</i>	
<b>Spargel - Panna Cotta</b>	21,00 €
<i>Erdbeer-Säure-Schaum   Spargelsalat grün   Jakobsmuschel gebraten</i>	

### Hauptspeisen

<b>Filet vom Duroc-Schwein</b>	32,00 €
<i>Citrus-Hollandaise   Stangenspargel asiatisch mariniert Schweinebauch sous vide gegart   Blumenkohlcreme geröstet</i>	
<b>Maischollenfilet Finkenwerder Art</b>	32,00 €
<i>Citrus-Hollandaise   Stangenspargel   Wildkräutersalat mariniert Kartoffelkissen in Dillöl geschwenkt</i>	
<b>Stangenspargel</b>	22,00 €
<i>Citrus-Hollandaise oder zerlassene Butter   Kartoffeln</i>	
<b>Wahlweise mit:</b>	
<i>Italienischem Kochschinken</i>	8,50 €
<i>Kalbsschnitzel</i>	14,00 €
<i>Seesaiblingsfilet gebraten</i>	14,00 €
<b>Spargelrisotto</b>	28,00 €
<i>Spargel sautiert   Taubenblauer Austernpilz gebacken aus der Pilzmanufaktur Erfurt   Trauben glaciert   Büffelmozzarella mariniert</i>	

## Klassiker

<b>Cordon Bleu vom Kalb</b>	30,00 €
<i>Gefüllt mit Greyerzer und italienischem Kochschinken   Jus Kartoffel-Gurken-Salat   Wildkräutersalat</i>	
<b>Duroc Schweinebäckchen</b>	28,00 €
<i>Portweinjus   Taubenblauer Austernpilz gebraten aus der Pilzmanufaktur Erfurt Röstgemüsecreme   Kräuterhüllerchen</i>	
<b>Pasta hausgemacht</b>	26,00 €
<i>Taubenblauer Austernpilz aus der Pilzmanufaktur Erfurt gebacken und rahmig Sommergemüse glaciert   Pecorino</i>	

## Frühlingsdesserts

<b>Pfirsich karamellisiert</b>	12,00 €
<i>Proseccoeis   Pfirsich-Honig-Sud   Pfirsichespuma</i>	
<b>Mille-feuille von der Ananas</b>	12,00 €
<i>Sauerampfereis   Ananasjoghurt</i>	
<b>Dazu empfehlen wir:</b>	
	7,50 €
<b>Trittenheimer Apotheke, Riesling, Auslese, 2020, 0,05l</b>	
<i>Weingut Josef Rosch, Leiwen, Mosel</i>	
<b>Lavendelcreme weiß</b>	12,00 €
<i>Rhabarberragout   Rucolasorbet   Rosenschaum</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.

## Aperitivo Atmosphere

<b>Eve Delight***</b> Alkoholfrei	12,50 €
<i>Alkoholfreier Gin   Erdbeer-Rosmarin-Sirup   Zitrone Alkoholfreier Rhabarber-Bitter   Bitter Lemon</i>	
<b>Alex Collins*</b>	10,50 €
<i>Gin   Bergamotten-Cordial   Pink Grapefruit Limonade</i>	
<b>Litschi Sprizz</b>	9,50 €
<i>Litschi Likör   Sekt   Grüner Traubensaft</i>	
<b>Perfekt Manhattan</b>	14,50 €
<i>Rye Whisky   Vermouth Blend</i>	
<b>Cuban Negroni</b>	14,50 €
<i>Kubanischer Rum 7y   Bitterlikör   Vermouth rot</i>	

## Sekt

<b>Pfortenser Köppelberg, Weißer Elbling, Brut 2021</b>	0,1 l 7,50 € 0,75 l 35,00 €
<i>Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut</i>	
<b>Cuvée No. 420, Chardonnay, Spätburgunder, Rosé, Brut</b>	0,1 l 8,50 € 0,75 l 42,00 €
<i>Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz</i>	

## Wasser

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

## Weißwein

<b>Sauvignon Blanc, trocken, 2022</b>	0,1 l	4,50 €
<i>Weinhaus Siegmund und Klingbeil, Bad Bibra, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	28,00 €
<b>Schlossgarten, Chardonnay, trocken, 2022</b>	0,1 l	7,00 €
<i>Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz</i>	0,75 l	42,00 €
<b>Ockfener, Riesling, trocken, 2023</b>	0,1 l	8,00 €
<i>Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel</i>	0,75 l	48,00 €
<b>Magic Müller, Müller-Thurgau, Naturwein, trocken, 2022</b>	0,1 l	8,00 €
<i>Weingut Prana, Oestrich - Winkel, Rheingau</i>	0,75 l	48,00 €
<b>Chenin Blanc, trocken, 2021</b>	0,1 l	6,00 €
<i>Bernard Fouquet, Vouvray, Loire, Frankreich</i>	0,75 l	36,00 €

## Roséwein

<b>Flora und Fauna, Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2022</b>	0,1 l	4,50 €
<i>Weingut Joern, Gönnsheim, Pfalz</i>	0,75 l	23,00 €
<b>Evidence, Grenache, Cinsault, Syrah, trocken, 2022</b>	0,1 l	5,50 €
<i>Château Ferry Lacombe, Trets, Provence, Frankreich</i>	0,75 l	32,00 €

## Rotwein

<b>Cabernet Cortis, trocken, 2021</b>	0,1 l	6,50 €
<i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	42,00 €
<b>Menetou-Salon, Pinot Noir, trocken, 2022</b>	0,1 l	7,00 €
<i>Jean-Paul Picard &amp; Fils, Bué, Loire, Frankreich</i>	0,75 l	46,00 €
<b>Borgonero, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot trocken, 2021</b>	0,1 l	6,50 €
<i>Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga, Toskana, Italien</i>	1,5 l	42,00 €

## Bier vom Fass

Carlsberg	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	5,50 €
Kronebourg 1664 Blanc	0,3 l	4,50 €
Duckstein	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	6,50 €
Radler	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	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 % Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Atlantik Ale Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

## Säfte

Frischgepresster Orangen Saft	0,2 l	12,00 €
Fahner Apfelsaft direkt trüb	0,2 l	3,60 €
Fahner Orangenektar	0,2 l	3,60 €
Fahner schw. Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €
Fahner Rhabarber Nektar	0,2 l	3,60 €
Fahner Tomatensaft	0,2 l	3,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €

## Limonaden

### Hausgemachte Limonaden

<i>Passionsfrucht   Minze</i>	0,2l	2,80 €
	0,5l	5,60 €
<i>Erdbeere   Rosmarin</i>	0,2l	2,80 €
	0,5l	5,60 €
Vita Cola Original *, **	0,33l	4,50 €
Paulaner Spezi *, **	0,33l	4,50 €
Fritz kola *, **	0,2l	4,50 €
Fritz kola superzero *, **	0,2l	4,50 €
Fritz limo zitrone *	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water ***	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Botanical Tonic ***	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Ginger Ale *	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon*, ***	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger *	0,2l	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*

### **Suppen**

- Spargelcremesuppe (g, i, l)*
- Geflügelconsommé (c, i, l)*

### **Vorspeisen**

- Tatar (d, f, i, j, l)*
- Panna Cotta (b, g, i, j, l, n)*

### **Hauptspeisen**

- Schweinefilet (c, f, g, i, l)*
- Maischolle (a, c, d, g, i, l)*
- Stangenspargel (g, i, l)*
- Spargelrisotto (a, c, g, i, j, l)*

### **Unsere Klassiker**

- Cordon Bleu (a, c, g, i, j, l)*
- Schweinebäckchen (a, c, i, l)*
- Pasta (a, c, g, i, l)*

### **Dessert**

- Pfirsich (g, l)*
- Mille-feuille (a, c, g)*
- Lavendelcreme (c, g, h, l)*
- Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)*