

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 Namenspatte.

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

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

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

Klassiker

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

Frühlingsdesserts

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

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

Sekt

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

Wasser

| | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| Thüringer Waldquell CLASSIC | 0,25 l 3,50 € 0,75 l 7,50 € |
| Thüringer Waldquell MEDIUM | 0,25 l 3,50 € 0,75 l 7,50 € |
| Thüringer Waldquell PUR | 0,25 l 3,50 € 0,75 l 7,50 € |

Weißwein

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

Roséwein

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

Rotwein

| | | |
|---|--------|---------|
| Cabernet Cortis, trocken, 2021 | 0,1 l | 6,50 € |
| <i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i> | 0,75 l | 42,00 € |
| Menetou-Salon, Pinot Noir, trocken, 2022 | 0,1 l | 7,00 € |
| <i>Jean-Paul Picard & Fils, Bué, Loire, Frankreich</i> | 0,75 l | 46,00 € |
| Borgonero, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot trocken, 2021 | 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 SO₂ 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)*