

#FESTUNGSLIEBE #OSTERSPAZIERGANG

*Ostern – ein Fest um die Auferstehung Christi und für uns Mitteleuropäer auch das Feiern der Wiederauferstehung und des Belebens der uns umgebenden Natur. Die jährliche Abfolge der Saisonzeiten beschert uns zu Ostern Hoffnung, Aufatmen, lange Spaziergänge. Die mutigen Frühlingsblüher werden von der Wärme der höherstehenden Sonne aus der Erde gelockt, die Amseln machen in der Früh Rabatz und die Hasen auf dem Petersberg werden wieder auf den Wiesen gesichtet. Unsere Gäste werden auch von der Idee angezogen, ein Stündchen auf unserer lauschigen Dachterrasse zu verbringen. Alle sind irgendwie beseelt – auch unsere Köche. Die ist Ihr österlicher Gruß aus der Küche:*



### **Unser Ostermenü zum Mittag**

Rucolaschaumsuppe

Kürbiskernöl | Rote Bete-Gnocchi

\*\*\*

Zweierlei Lamm

Ragout mit Schokolade und Lammrücken rosa gebraten | Spargel grün sautiert |  
Trüffelkroketten

oder

Heilbutt sous vide gegart

Rieslingschaum | Vincotto | Carbonara-Graupen-Risotto | Guanciale

oder

Dreierlei vom Austernseitling

Austernseitling gebacken | Kartoffel-Austernseitling-Zigarre | Austernseitling cremig

\*\*\*

Rhabarber eingelegt süß

Rhabarber-Limonaden-Shot | Eierliköreis

**Menüpreis pro Person: EUR 56,00**

Restaurant PEBERG • Petersberg 18 • 99084 Erfurt



#FESTUNGSLIEBE #OSTERSPAZIERGANG



### Unser Ostermenü am Abend

Pastrami vom Wagyu-Rind  
Japan-Mayonnaise scharf | Rettich-Kimchi | Wasserkresse

\*\*\*

Rucolaschaumsuppe  
Kürbiskernöl | Rote Bete-Gnocchi

\*\*\*

Zweierlei Lamm  
Ragout mit Schokolade und Lammrücken rosa gebraten | Spargel grün sautiert |  
Trüffelkroketten

oder

Heilbutt sous vide gegart  
Rieslingschaum | Vincotto | Carbonara-Graupen-Risotto | Guanciale

oder

Dreierlei vom Austernseitling  
Austernseitling gebacken | Kartoffel-Austernseitling-Zigarre | Austernseitling cremig

\*\*\*

Rhabarber eingelegt süß  
Rhabarber-Limonaden-Shot | Eierliköreis

**Menüpreis pro Person: EUR 68,00**

Liebe Gäste, lassen Sie sich verführen! Wir öffnen unser Haus am **Sonntag, den 20.04.2025**  
und **Montag, den 21.04.2025 ab 12:00 Uhr**. Wir freuen uns auf Ihre Tischbestellung unter  
0361- 60 19 60 601 oder via Email [info@restaurant-peberg.de](mailto:info@restaurant-peberg.de).

**Ihr Team vom Restaurant PEBERG**