

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...

Suppen

Zwiebelschaumsuppe weiß <i>Zwiebelconfit rot Brioche-Croûtons</i>	11,00 €
Consommé vom Erfurter Austernseitling <i>Austernseitling fermentiert aus der Erfurter Pilzmanufaktur</i>	13,00 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat <i>Tomate Gurke Paprika Hausdressing Croûtons</i>	
<i>Klein</i>	9,00 €
<i>Groß</i>	13,00 €
Lachs-Carpaccio gebeizt <i>Sprossen mariniert Knoblauchmayonnaise schwarz</i>	17,00 €
Melonen-Tomaten-Salat <i>Ahornsirup Minze Schinken vom Duroc-Schwein Wildkräutersalat</i>	17,00 €
Würzfleisch im Glas <i>Bergkäse Zitrone Salat Landbrot aus Ingersleben</i>	9,50 €
Senfei im Glas <i>Wachteleier gekocht Senfsauce französisch Kartoffeln Parmesan</i>	14,00 €

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust <i>Safranberberitzen Radieschen glaciert Röstzwiebel Kartoffelcreme</i>	27,00 €
Rostbrätel 2.0 - Duroc-Schweinefilet in Born-Senf gewendet und mit Kräutern ummantelt <i>Bacon-Hollandaise Röstzwiebeln Kartoffel-Polenta-Schnitte gebacken</i>	27,00 €
Entenbraten ausgelöst <i>Backpflaumen-Jus Birnenkraut geschmort Thüringer Kloß</i>	27,00 €
Kalbsschnitzel <i>mit italienischem Kräuterkochschinken und Greyerzer gratiniert Wildkräutersalat Senfdressing süß Bratkartoffelsalat</i>	30,00 €
Zwiebelrostbraten <i>Roastbeef rosa gebraten Zwiebel-Jus Wildkräutersalat Bratkartoffeln</i>	30,00 €

PEBERG Burger	16,00 €
<i>150 g Patty von der Färse Brioche Bun aus Ingersleben Guacamole Tomate Gurke Zwiebelconfit rot Cheddar</i>	
<i>+ Crunchfries Trüffelmayonnaise</i>	+ 5,00 €
Ragout vom Kaninchenrücken	30,00 €
<i>Austernseitling aus der Erfurter Pilzmanufaktur Birnenragout Sesamspätzle</i>	
Surf and Turf - Doradenfilet gebraten & Schweinebauch knusprig	31,00 €
<i>Sauce Rouille Sommergemüse glaciert Krustentier-Safran-Risotto Pecorino</i>	
Lachsschnitte sous vide gegart mit Zitrus und Curry mariniert	29,00 €
<i>Rhabarber-Jus Spargel sautiert Erbsencreme</i>	
Graupensotto Milanese	23,00 €
<i>Ziegenkäse gratiniert Zwiebel-Portwein-Chutney Curryreis gepufft</i>	
Thüringer Kartoffelpuffer-Burger	25,00 €
<i>Apfel-Maracuja-Chutney Schalotten süß-sauer Cheddar Wildkräutersalat Austernseitlinge gebraten aus der Erfurter Pilzmanufaktur</i>	

Desserts

Banane im Tempurateig gebacken	12,00 €
<i>Bananen-Eis Maracujasud Bananenhalfgefrorenes</i>	
Erdbeere und Litschi mariniert	14,00 €
<i>Passionsfrucht-Curry-Eis Schokoladen-Joghurt-Mousse Kakao-Öl</i>	
Kaffee-Crème Brûlée	13,00 €
<i>Amaretto-Sorbet Milchschaum Amaretti-Crumble</i>	
Internationale Käseauswahl	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht Trauben Knusperbrot</i>	
Kugel Vanilleeis	
<i>Kürbiskernöl</i>	
<i>Eine Kugel</i>	4,00 €
<i>Zwei Kugeln</i>	6,00 €

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.

Aperitivo Atmosphere

Crodino Spritz*** Alkoholfrei <i>Crodino Soda Wasser</i>	7,50 €
Dark & Spicy* <i>Dunkler Rum Mandarinen Likör Ingwer Limonade</i>	10,50 €
Fiori Spritz <i>Fiori Sekt Grüner Traubensaft</i>	9,50 €
Perfekt Manhattan <i>Rye Whisky Vermouth Blend</i>	14,50 €
Cuban Negroni <i>Kubanischer Rum 7y Bitterlikör Vermouth rot</i>	14,50 €

Sekt

Prestige Cuvée, brut, 2018 <i>Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau</i>	0,1l 8,50 € 0,75l 42,00 €
Prosecco DOC, Rosé Millesimato, brut, 2024 <i>Villa Sandi, Crocetta del Montello, Venetien</i>	0,1l 7,00 € 0,75l 35,00 €

Wasser

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

Weißwein

EDITION PEBERG, Scheurebe, trocken, 2023	0,1 l	6,00 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	36,00 €
VDP. Erstes Gewächs, Riesling, trocken, 2019	0,1 l	9,00 €
<i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich Winkel, Rheingau</i>	0,75 l	56,00 €
VDP. Großes Gewächs, Weißburgunder, trocken, 2019	0,1 l	10,00 €
<i>Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz</i>	0,75 l	58,00 €
Orvieto Classico Superiore DOC, Procanico, Grechetto, Pinot Bianco, Viognier, trocken, 2022	0,1 l	7,00 €
<i>Castello della Sala, Ficulle, Umbrien, Italien</i>	0,75 l	42,00 €

Roséwein

Rotling, Bacchus, Portugieser, trocken, 2024	0,1 l	5,50 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	32,00 €
Evidence, Grenache, Cinsault, Syrah, trocken, 2023	0,1 l	5,50 €
<i>Château Ferry Lacombe, Trets, Provence, Frankreich</i>	0,75 l	32,00 €

Rotwein

Höhnstedter Kreisberg, Spätburgunder, trocken, 2020	0,1 l	8,00 €
<i>Weingut Born, Salzatal, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	48,00 €
Morgon AOC, Gamay, trocken, 2019	0,1 l	7,00 €
<i>Domaine de Leyre-Loup, Morgon, Beaujolais, Frankreich</i>	0,75 l	42,00 €
Costers del Segre DO, Purgatori, Cariñena, Garnacha, trocken, 2021	0,1 l	12,00 €
<i>Família Torres, Costers del Segre, Katalonien, Spanien</i>	0,75 l	68,00 €

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 €
Heimathafen Erfurter Helles	0,33 l	6,50 €
Heimathafen Gleis Null IPA <small>Alkoholfrei</small>	0,33 l	6,50 €
Paulaner Weizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefe Weizen 0,0 % <small>Alkoholfrei</small>	0,5 l	5,50 €

Säfte

Fahner Apfelsaft direkt trüb	0,2 l	3,60 €
Fahner Orangensaft	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>Pflaume / Limette</i>	0,2l	3,80 €
	0,5l	6,60 €
<i>Quitte / Thymian</i>	0,2l	3,80 €
	0,5l	6,60 €
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 €
Anjola Ananas Limette *	0,2l	4,50 €
Goldberg Yuzu Tonic ***	0,2l	5,50 €
Tonic Henry Tonic Water ***	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

- Zwiebelschaumsuppe (a, c, g, i, l)*
- Consommé (c, i, j, l)*

Vorspeisen

- Salat (i, j, l)*
- Carpaccio (c, d, e, f, g, j, k)*
- Melonen-Tomaten-Salat (l)*
- Würzfleisch (a, g, i, l)*
- Wachteleier (a, c, g, i, j, l)*

Hauptspeisen

- Maishähnchen (a, f, g, i, l)*
- Rostbrätel 2.0 (a, c, g, i, j, l)*
- Ente (a, g, i, l)*
- Kalbschnitzel (a, c, i, j, l)*
- Zwiebelrostbraten (i, j, l)*
- PEBERG Burger (a, f, g, i, j, l)*
- Surf and Turf (a, b, c, d, g, i, l)*
- Lachsschnitte (a, d, g, i, l)*
- Graupensotto (a, c, g, i, l)*
- Th. Kartoffelpufferburger (c, g, i, j, l)*

Dessert

- Vanilleeis (c, g, l)*
- Banane gebacken (a, c, g, l)*
- Kaffee-Crème Brûlée (c, g, l)*
- Erdbeere Litschi (c, g, l)*
- Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)*

