

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 Namenspathe.

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...

Vor dem ersten Gang

Cocktails

Crodino Spritz (alkoholfrei) <i>Crodino Soda</i>	7,50 €
Bella Spritz (alkoholfrei) <i>Bella (Rhabarberbitter) Sekt alkoholfrei Verjus</i>	9,50 €
Fiori Spritz <i>Fiori (weinhaltiger Aperitif-Likör aus Erfurt) Prosecco Verjus</i>	9,50 €
Krume Tonic <i>Krume (Kräuterlikör aus Erfurt von der Brennerei Nicolai & Sohn) Yuzu-Tonic</i>	10,50 €
Dark & Spicy <i>Dunkler Rum Cointreau Ingwerlimonade</i>	10,50 €
Cuban Negroni <i>Kubanischer Rum Campari Vermouth rot</i>	14,50 €

Schaumwein

Desserteur Sparkling Rosé alkoholfrei <i>Bibo Runge Rheingau</i>	0,1l 0,75l	7,50 € 38,00 €
2018 Prestige Cuvée Sekt B.A. brut <i>Fritz Allendorf Rheingau</i>	0,1l 0,75l	8,50 € 42,00 €
2024 Rosé Millesimato DOC Prosecco brut <i>Villa Sandi Venetien Italien</i>	0,1l 0,75l	7,00 € 35,00 €

Likörwein 5 cl

Riesling Edition Rosé Red Vermouth <i>Belsazar Hamburg</i>	7,00 €
v.d.n. (Veltliner Doux Naturel) <i>Domäne Wachau Österreich</i>	6,00 €
Fino Sherry <i>Lustau Jerez Spanien</i>	6,50 €

Speisen

Suppen

Kürbiscremesuppe	14,00 €
<i>Portweinschaum Kürbis gepickelt</i>	
Wild-Consommé	14,00 €
<i>Kräuterseitlinge</i>	

Vorspeisen

Saisonaler Salat	
<i>Tomate Gurke Paprika Hausdressing Croûtons</i>	
<i>Klein</i>	10,00 €
<i>Groß</i>	14,00 €
Garnele geräuchert im Ponzu-Lack	18,00 €
<i>Kürbismayonnaise Pflaumenmarmelade</i>	
Rotwurst	16,00 €
<i>Gurken-Senf-Chutney Silberzwiebeln eingelegt Ingerslebener Landbrot</i>	
Würzfleisch im Glas	9,50 €
<i>Bergkäse Zitrone Salat Landbrot aus Ingersleben</i>	
Senfei im Glas	14,00 €
<i>Wachteleier gekocht Senfsauce französisch Kartoffeln Parmesan</i>	

Hauptspeisen

Maishähnchen mariniert	28,00 €
<i>Mais Popcorn Selleriecreme</i>	
Schweinebauch sous vide gegart	26,00 €
<i>Madeira-Jus Senf Spitzkohl Bohnenpüree</i>	
Entenbraten ausgelöst	27,00 €
<i>Backpflaumen-Jus Rotkraut Thüringer Klobß</i>	
Kalbsschnitzel	30,00 €
<i>mit italienischen Kräuterkochschinken und Greyerzer gratiniert</i>	
<i>Wildkräutersalat Senfdressing süß Bratkartoffelsalat</i>	
Zwiebelrostbraten	30,00 €
<i>Roastbeef rosa gebraten Zwiebel-Jus Wildkräutersalat Bratkartoffeln</i>	

Rinderbäckchen geschmort <i>Balsamico-Jus Vanillebirne pochiert Macaire Kartoffeln</i>	29,00 €
PEBERG Burger <i>150 g Patty von der Färsé Brioche Bun aus Ingersleben Guacamole Tomate Gurke Zwiebelconfit rot Cheddar</i>	16,00 €
<i>+Crunchfries Trüffelmayonnaise</i>	+5,00 €
Saiblingsfilet gebraten <i>Krustentierschaum Ratatouille Kartoffelpüree getrüffelt</i>	29,00 €
Seeteufel gebraten mit Salsa verde bestrichen <i>Meerrettich-Orangen-Sauce Rote Bete Risotto schwarz</i>	31,00 €
Berbertitzen-Risotto <i>Kürbis gepickelt Orangen Radicchio sautiert</i>	24,00 €
Nudelsotto <i>Kürbis gepickelt Kräuterseitlinge Ras el-Hanout</i>	27,00 €

Desserts

Panna Cotta <i>Sanddorneis Brombeeren eingelegt Praline hausgemacht</i>	14,00 €
Birne pochiert <i>Karamelleis salzig Kürbisschaum Vanille</i>	13,00 €
Topfenknödel <i>Sauerrahm-Honig-Eis Pflaume Zimt Zucker Pfeffer Panko geröstet</i>	13,00 €
Internationale Käseauswahl <i>Feigensenf hausgemacht Trauben Knusperbrot</i>	16,00 €
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.

Nach dem Dessert

Cocktails

Eve-Delight (alkoholfrei)	12,50 €
<i>Alkoholfreier Gin Rhabarber-Vanille-Sirup Rhabarberbitter Verjus Bitter Lemon</i>	
Perfect Manhattan	14,50 €
<i>Rye Whisky Vermouth Blend</i>	
PEBERG Espresso Martini	12,50 €
<i>Hafervodka Espresso Kaffeelikör PX Sherry</i>	
Brandy Alexander	10,50 €
<i>Brandy de Jerez Schokoladenlikör von der Spirituosenmanufaktur Leipzig Sahne</i>	

Brände 4cl

Obstbrände

Mühlenbrennerei | Dietzenrode

<i>Apfel</i>	12,00 €
<i>Birne</i>	15,00 €
<i>Quitte</i>	17,00 €
<i>Kirsche</i>	12,00 €
<i>Zwetschge</i>	12,00 €

„Olsen“ Aquavite

Wiegand Manufaktur | Weimar

8,50 €

Traubenbrand

Joern Wein | Amt Wachsenburg

9,50 €

Liköre 4cl

Heimatlikör Kräuter

Wiegand Manufaktur | Weimar

6,50 €

Heimatlikör Beerenstark

Wiegand Manufaktur | Weimar

6,50 €

Grüner Walnusslikör

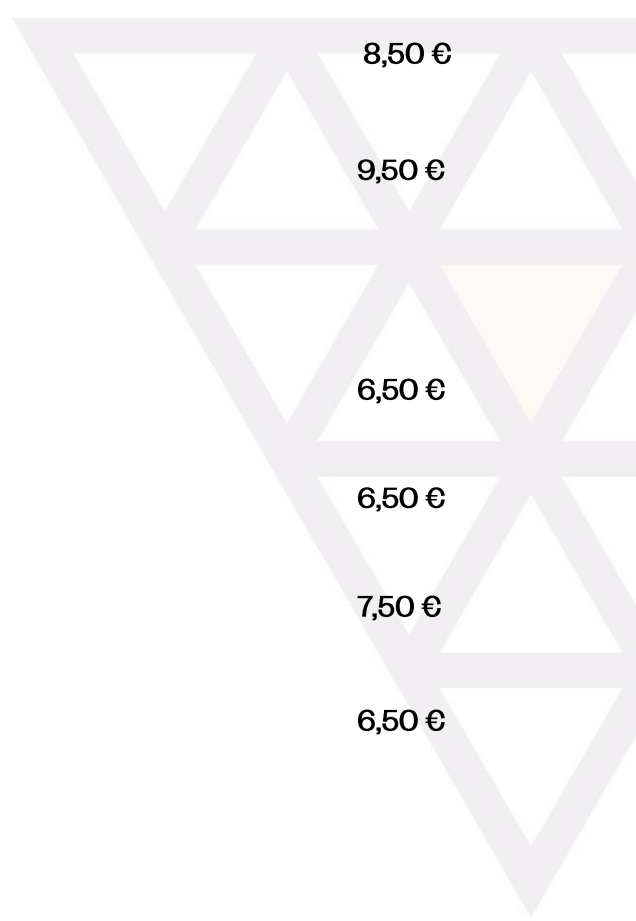
Mühlenbrennerei | Dietzenrode

7,50 €

Pfefferminzlikör

Spirituosenmanufaktur | Leipzig

6,50 €



Zum Essen

Weißwein

EDITION PEBERG, Scheurebe, trocken, 2023	0,1l	6,50 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	0,75l	38,00 €
Pfaffenlehne Erfurt, Chardonnay, trocken, 2023	0,1l	7,00 €
<i>Weingut der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer, Erfurt, Saale-Unstrut</i>	0,75l	42,00 €
VDP. Großes Gewächs, Edelacker, Weißburgunder, trocken, 2022	0,1l	11,00 €
<i>Bernard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut</i>	0,75l	74,00 €
Steinberg Monopol, Riesling, trocken, 2020	0,1l	9,00 €
<i>Weingut In den Zehn Morgen, Bretzenheim, Nahe</i>	0,75l	61,00 €

Roséwein

Rotling, Bacchus, Portugieser, trocken, 2024	0,1l	6,50 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	0,75l	38,00 €

Rotwein

Höhnstedter Kreisberg, Spätburgunder, trocken, 2020	0,1l	8,00 €
<i>Weingut Born, Salzatal, Saale-Unstrut</i>	0,75l	48,00 €
Morgon AOC, Gamay, trocken, 2017	0,1l	9,00 €
<i>Domaine de Leyre-Loup, Morgon, Beaujolais, Frankreich</i>	0,75l	54,00 €
Chianti Classico DOCG, Gran Selezione, Sangiovese, trocken, 2016	0,1l	13,00 €
<i>Borgo Scopeto, Castelnuovo Beradenga, Toskana, Italien</i>	0,75l	80,00 €

Wasser

Thüringer Waldquell Pur	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,50 €
Thüringer Waldquell Medium	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,50 €
Thüringer Waldquell Klassik	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,50 €

Fassbier

Carlsberg	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	5,50 €
Duckstein	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	6,50 €
Kronenbourg 1664 Blanc	0,33 l	4,50 €
Radler	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	5,50 €

Flaschenbier

Heimathafen Erfurter IPA	0,33 l	6,50 €
Heimathafen Erfurter Helles	0,33 l	6,50 €
Heimathafen „Gleis Null“ (alkoholfrei)	0,33 l	6,50 €
Paulaner Weizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €

Säfte

Fruchtgold Orangensaft	0,2 l	3,80 €
Fruchtgold Apfelsaft	0,2 l	3,80 €
Fahner Rhabarbersaft	0,2 l	3,80 €
Fahner Johannisbeersaft	0,2 l	3,80 €
Fahner Maracujasaft	0,2 l	3,80 €
Fahner Tomatensaft	0,2 l	3,80 €
Saftschorlen	0,2 l	3,10 €
	0,5 l	5,90 €

Limonaden

Hausgemachte Limonaden	0,2l	3,80 €
	0,5l	6,60 €
Rhabarber-Vanille		
Passionsfrucht-Minze		
Vita Cola Original*, **	0,33l	4,80 €
Paulaner Spezi*, **	0,33l	4,80 €
Fritz kola*, **	0,2l	4,80 €
Fritz kola superzero*, **	0,2l	4,80 €
Fritz limo Zitrone*	0,2l	4,80 €
Fritz limo Orange*	0,2l	4,80 €
Goldberg Yuzu Tonic***	0,2l	5,70 €
Thomas Henry Tonic***	0,2l	4,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon*, ***	0,2l	4,80 €
Thomas Henry Ginger Ale*	0,2l	4,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger Beer *	0,2l	4,80 €

*Farbstoff

**Koffein

***Chinin

****Teein

