

# 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...

## Vor dem ersten Gang

### Cocktails

<b>Crodino Spritz (alkoholfrei)</b> <i>Crodino   Soda</i>	7,50 €
<b>Bella Spritz (alkoholfrei)</b> <i>Bella (Rhabarberbitter)   Sekt alkoholfrei   Verjus</i>	9,50 €
<b>Fiori Spritz</b> <i>Fiori (weinhaltiger Aperitif-Likör aus Erfurt)   Prosecco   Verjus</i>	9,50 €
<b>Lio Spritz</b> <i>Lio (Limonen-Ingwer-Orangen-Likör aus Erfurt)   Prosecco</i>	9,50 €
<b>Dark &amp; Spicy</b> <i>Dunkler Rum   Cointreau   Ingwerlimonade</i>	10,50 €
<b>Cuban Negroni</b> <i>Kubanischer Rum   Campari   Vermouth rot</i>	14,50 €

### Schaumwein

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

### Likörwein 5 cl

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

## Speisen

### Suppen

<b>Maronencremesuppe</b> <i>Zimt-Croûtons</i>	13,00 €
<b>Kartoffelschaumsuppe getrüffelt</b> <i>Petersilienöl   Brot-Croûtons</i>	14,00 €

### Vorspeisen

<b>Saisonaler Salat</b> <i>Tomate   Gurke   Paprika   Hausdressing   Croûtons</i>	
<i>Klein</i>	10,00 €
<i>Groß</i>	14,00 €
<b>Rote Bete</b> <i>Walnussschaum   Schokoladencreme   Feldsalat</i>	17,00 €
<b>Matjesfilet rot</b> <i>Miso-Mayonnaise   Gewürzgurke   Kartoffel   Perlwiebeln</i>	15,00 €
<b>Würzfleisch im Glas</b> <i>Bergkäse   Zitrone   Salat   Landbrot aus Ingersleben</i>	9,50 €
<b>Senfei im Glas</b> <i>Wachteleier gekocht   Senfsauce französisch   Kartoffeln   Parmesan</i>	14,00 €

### Hauptspeisen

<b>Rinderbäckchen „Schwarzwälder Kirsch“</b> <i>Kirschwasser-Rahm-Jus   Schokoladen-Espuma weiß   Sauerkirschen Kartoffel-Sponge</i>	30,00 €
<b>Entenbrust rosa gebraten</b> <i>Senf-Jus   Krusteln gebacken   Rote Bete Püree</i>	29,00 €
<b>Entenbraten ausgelöst</b> <i>Backpflaumen-Jus   Granatapfelrotkohl   Thüringer Kloß</i>	30,00 €
<b>Kalbsschnitzel</b> <i>mit italienischen Kräuterkochschinken und Greyerzer gratiniert Wildkräutersalat   Senfdressing süß   Bratkartoffelsalat</i>	30,00 €

**Zwiebelrostbraten** 32,00 €  
*Roastbeef rosa gebraten | Zwiebel-Jus | Wildkräutersalat | Bratkartoffeln*

**Short Rib 48 Stunden sous vide gegart** 30,00 €  
*Thai-Sojasauce | Sternanis | Zimt | Koriandersamen | Spitzkohl sautiert  
Erbsenpüree*

**PEBERG Burger** 16,00 €  
*150 g Patty von der Färse | Brioche Bun aus Ingersleben | Guacamole | Tomate  
Gurke | Zwiebelconfit rot | Cheddar*

*+Crunchfries | Trüffelmayonnaise* +5,00 €

**Lachs gebraten** 31,00 €  
*Wermutsauce | Austernseitling gebacken | Petersilienwurzelcreme*

**Loup de mer gebraten** 33,00 €  
*Ofenkürbis | Chardonnay | Walnuss-Topinambur-Creme*

**Allerlei Rote Bete** 24,00 €  
*Meerrettichschaum | Rote Bete Creme | Rote Bete gepickelt | Rote Bete Gnocchi*

**Pilzgulasch (vegan)** 28,00 €  
*Crème fraîche vegan | Zwiebeln rot | Pilz-Muffin*

## Desserts

**Crème Brûlée** 13,00 €  
*Milchmädchen-Eis | Kumquat-Ragout*

**Apfel pochiert** 13,00 €  
*Gewürzeis | Rum-Rosinen-Creme*

**Stollen dekonstruiert** 15,00 €  
*Mandeleis | Rosinencreme | Mandelkuchen*

**Internationale Käseauswahl** 16,00 €  
*Feigensenf hausgemacht*

**Kugel Vanilleeis**  
*Kürbiskernöl*

*Eine Kugel* 4,50 €  
*Zwei Kugeln* 8,50 €

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

<b>Eve-Delight (alkoholfrei)</b>	12,50 €
<i>Alkoholfreier Gin   Rhabarber-Vanille-Sirup   Rhabarberbitter   Verjus   Bitter Lemon</i>	
<b>Perfect Manhattan</b>	14,50 €
<i>Rye Whisky   Vermouth Blend</i>	
<b>PEBERG Espresso Martini</b>	12,50 €
<i>Hafervodka   Espresso   Kaffeelikör   PX Sherry</i>	
<b>Brandy Alexander</b>	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**

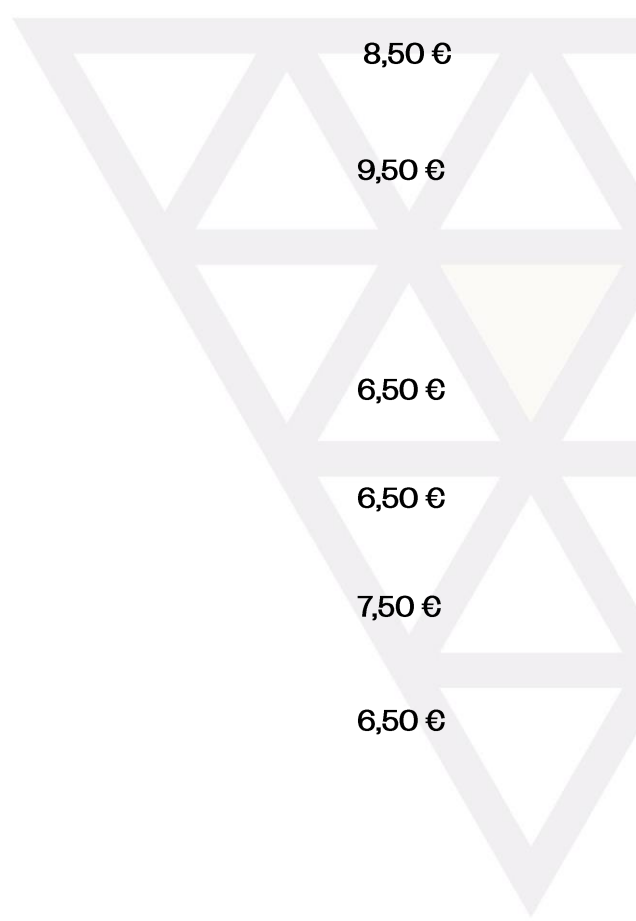
*Mühlenbrennerei | Dietzenrode*

7,50 €

#### **Pfefferminzlikör**

*Spirituosenmanufaktur | Leipzig*

6,50 €



## Zum Essen

### Weißwein

<b>2023, EDITION PEBERG, Scheurebe, Spätlese, trocken</b>	0,1l	6,50 €
<i>Johannes Beyer   Laucha   Saale-Unstrut</i>	0,75l	42,50 €
<b>2023, Pfaffenlehne Erfurt, Chardonnay, trocken</b>	0,1l	7,00 €
<i>Weingut der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer   Erfurt Saale-Unstrut</i>	0,75l	45,50 €
<b>2022, Hohe Gräte, Weißburgunder, trocken</b>	0,1l	6,50 €
<i>Joern Wein   Naumburg   Saale-Unstrut</i>	0,75l	42,50 €
<b>2023, Laumersheimer Réserve, Viognier, VDP. Ortswein, trocken</b>	0,1l	9,50 €
<i>Philipp Kuhn   Laumersheim   Pfalz</i>	0,75l	62,00 €
<b>2021, Steinberg Monopol, Riesling, trocken</b>	0,1l	8,50 €
<i>Weingut In den Zehn Morgen   Bretzenheim   Nahe</i>	0,75l	55,50 €

### Roséwein

<b>2024, Rotling, Bacchus, Portugieser, trocken</b>	0,1l	6,50 €
<i>Johannes Beyer   Laucha   Saale-Unstrut</i>	0,75l	42,50 €

### Rotwein

<b>2020, Höhnstedter Kreisberg, Spätburgunder, trocken</b>	0,1l	9,00 €
<i>Weingut Born   Salzatal   Saale-Unstrut</i>	0,75l	58,50 €
<b>2017, Sangiovese, Chianti Classico DOCG, Reserva</b>	0,1l	8,00 €
<i>Borgo Scopeto   Castelnovo Beradenga   Toskana   Italien</i>	0,75l	52,00 €
<b>2020, Vina Alberdi, Tempranillo, Rioja DOCa, Reserva</b>	0,1l	9,00 €
<i>La Rioja Alta   Labastida   Rioja   Spanien</i>	0,75l	58,50 €
<b>2022, Max's, Shiraz, Cabernet Sauvignon</b>	0,1l	9,50 €
<i>Penfolds   Magill   Südastralien</i>	0,75l	62,00 €

### Wasser

<b>Thüringer Waldquell</b>	0,25l	3,50 €
<i>Pur   Medium   Klassik</i>	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 €
<i>Rhabarber-Vanille</i>	
<i>Passionsfrucht-Minze</i>	
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 €
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

