

# 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 Namensspate.

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

**Maronencremesuppe** 13,00 €  
*Zimt-Croûtons*

**Kartoffelschaumsuppe geträffelt** 14,00 €  
*Petersilienöl | Brot-Croûtons*

### Vorspeisen

**Saisonaler Salat**  
*Tomate | Gurke | Paprika | Hausdressing | Croûtons*

**Klein** 10,00 €  
**Groß** 14,00 €

**Rote Bete** 17,00 €  
*Walnusssschaum | Schokoladencreme | Feldsalat*

**Matjesfilet rot** 15,00 €  
*Miso-Mayonnaise | Gewürzgurke | Kartoffel | Perlzwiebeln*

**Würzfleisch im Glas** 9,50 €  
*Bergkäse | Zitrone | Salat | Landbrot aus Ingersleben*

**Senfei im Glas** 14,00 €  
*Wachteleier gekocht | Senfsauce französisch | Kartoffeln | Parmesan*

### Hauptspeisen

**Rinderbäckchen „Schwarzwälder Kirsch“** 30,00 €  
*Kirschwasser-Rahm-Jus | Schokoladen-Espuma weiß | Sauerkirschen  
Kartoffel-Sponge*

**Entenbrust rosa gebraten** 29,00 €  
*Senf-Jus | Krusteln gebacken | Rote Bete Püree*

**Entenbraten ausgelöst** 30,00 €  
*Backpflaumen-Jus | Granatapfelrotkohl | Thüringer Kloß*

**Kalbsschnitzel** 30,00 €  
*mit italienischen Kräuterkochschinken und Gruyère gratiniert  
Wildkräutersalat | Senfdressing süß | Bratkartoffelsalat*

<b>Zwiebelrostbraten</b>	32,00 €
<i>Roastbeef rosa gebraten   Zwiebel-Jus   Wildkräutersalat   Bratkartoffeln</i>	
<b>Short Rib 48 Stunden sous vide gegart</b>	30,00 €
<i>Thai-Sojasauce   Sternanis   Zimt   Koriandersamen   Spitzkohl sautiert Erbsenpüree</i>	
<b>PEBERG Burger</b>	16,00 €
<i>150 g Patty von der Färse   Brioche Bun aus Ingersleben   Guacamole   Tomate Gurke   Zwiebelconfit rot   Cheddar</i>	
+Crunchfries   Trüffelmayonnaise	+5,00 €
<b>Lachs gebraten</b>	31,00 €
<i>Wermutsauce   Austernseitling gebacken   Petersilienwurzelcreme</i>	
<b>Loup de mer gebraten</b>	33,00 €
<i>Ofenkürbis   Chardonnay   Walnuss-Topinambur-Creme</i>	
<b>Allerlei Rote Bete</b>	24,00 €
<i>Meerrettichschaum   Rote Bete Creme   Rote Bete gepickt   Rote Bete Gnocchi</i>	
<b>Pilzgulasch (vegan)</b>	28,00 €
<i>Crème fraîche vegan   Zwiebeln rot   Pilz-Muffin</i>	

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b>	13,00 €
<i>Milchmädchen-Eis   Kumquat-Ragout</i>	
<b>Apfel pochiert</b>	13,00 €
<i>Gewürzeis   Rum-Rosinen-Creme</i>	
<b>Stollen dekonstruiert</b>	15,00 €
<i>Mandeleis   Rosinencreme   Mandelkuchen</i>	
<b>Internationale Käseauswahl</b>	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht</i>	
<b>Kugel Vanilleeis</b>	
<i>Kürbiskernöl</i>	
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

**Eve-Delight (alkoholfrei)** 12,50 €

*Alkoholfreier Gin | Rhabarber-Vanille-Sirup | Rhabarberbitter | Verjus | Bitter Lemon*

**Perfect Manhattan** 14,50 €

*Rye Whisky | Vermouth Blend*

**PEBERG Espresso Martini** 12,50 €

*Hafervodka | Espresso | Kaffeelikör | PX Sherry*

**Brandy Alexander** 10,50 €

*Brandy de Jerez | Schokoladenlikör von der Spirituosenmanufaktur Leipzig | Sahne*

### Brände 4cl

#### **Obstbrände**

*Mühlenbrennerei | Dietzenrode*

*Apfel* 12,00 €

*Birne* 15,00 €

*Quitte* 17,00 €

*Kirsche* 12,00 €

*Zwetschge* 12,00 €

**„Olsen“ Aquavite** 8,50 €

*Wiegand Manufaktur | Weimar*

**Traubenbrand** 9,50 €

*Joern Wein | Amt Wachsenburg*

### Liköre 4cl

**Heimatlikör Kräuter** 6,50 €

*Wiegand Manufaktur | Weimar*

**Heimatlikör Beerenstark** 6,50 €

*Wiegand Manufaktur | Weimar*

**Grüner Walnusslikör** 7,50 €

*Mühlenbrennerei | Dietzenrode*

**Pfefferminzlikör** 6,50 €

*Spirituosenmanufaktur | Leipzig*

## Zum Essen

### Weißwein

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

### Roséwein

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

### Rotwein

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

### Wasser

<b>Thüringer Waldquell</b> Pur   Medium   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 €
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