

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 Namenspate.

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 €
Lio Spritz <i>Lio (Limonen-Ingwer-Orangen-Likör aus Erfurt) Prosecco</i>	9,50 €
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

Maronencremesuppe <i>Zimt-Croûtons</i>	12,00 €
Kartoffelschaumsuppe getrüffelt <i>Petersilienöl Brot-Croûtons</i>	13,00 €

Vorspeisen

Saisonaler Salat <i>Tomate Gurke Paprika Hausdressing Croûtons</i>	
<i>Klein</i>	10,00 €
<i>Groß</i>	14,00 €
Rote Bete <i>Walnussschaum Schokoladencreme Feldsalat</i>	16,00 €
Matjesfilet rot <i>Miso-Mayonnaise Gewürzgurke Kartoffel Perlwiebeln</i>	14,00 €
Würzfleisch im Glas <i>Bergkäse Zitrone Salat Landbrot aus Ingersleben</i>	9,50 €
Senfei im Glas <i>Wachteleier gekocht Senfsauce französisch Kartoffeln Parmesan</i>	13,00 €

Hauptspeisen

Rinderbäckchen „Schwarzwälder Kirsch“ <i>Kirschwasser-Rahm-Jus Schokoladen-Espuma weiß Sauerkirschen Kartoffel-Sponge</i>	29,00 €
Entenbrust rosa gebraten <i>Senf-Jus Krusteln gebacken Rote Bete Püree</i>	28,00 €
Entenbraten ausgelöst <i>Backpflaumen-Jus Granatapfelrotkohl Thüringer Klobß</i>	29,00 €
Kalbsschnitzel <i>mit italienischen Kräuterkochschinken und Greyerzer gratiniert Wildkräutersalat Senfdressing süß Bratkartoffelsalat</i>	29,00 €

Zwiebelrostbraten <i>Roastbeef rosa gebraten Zwiebel-Jus Wildkräutersalat Bratkartoffeln</i>	31,00 €
Short Rib 48 Stunden sous vide gegart <i>Thai-Sojasauce Sternanis Zimt Koriandersamen Spitzkohl sautiert Erbsenpüree</i>	29,00 €
PEBERG Burger <i>150 g Patty von der Färse Brioche Bun aus Ingersleben Guacamole Tomate Gurke Zwiebelconfit rot Cheddar</i>	16,00 €
<i>+Crunchfries Trüffelmayonnaise</i>	+5,00 €
Lachs gebraten <i>Wermutsauce Austernseitling gebacken Petersilienwurzelcreme</i>	29,00 €
Loup de mer gebraten <i>Ofenkürbis Chardonnay Walnuss-Topinambur-Creme</i>	32,00 €
Allerlei Rote Bete <i>Meerrettichschaum Rote Bete Creme Rote Bete gepickelt Rote Bete Gnocchi</i>	24,00 €
Pilzgulasch (vegan) <i>Crème fraîche vegan Zwiebeln rot Pilz-Muffin</i>	27,00 €

Desserts

Crème Brûlée <i>Milchmädchen-Eis Kumquat-Ragout</i>	13,00 €
Apfel pochiert <i>Gewürzeis Rum-Rosinen-Creme</i>	13,00 €
Stollen dekonstruiert <i>Mandeleis Rosinencreme Mandelkuchen</i>	15,00 €
Internationale Käseauswahl <i>Feigensenf hausgemacht</i>	16,00 €
Kugel Vanilleeis <i>Kürbiskernöl</i>	
<i>Eine Kugel</i>	4,50 €
<i>Zwei Kugeln</i>	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 €
<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

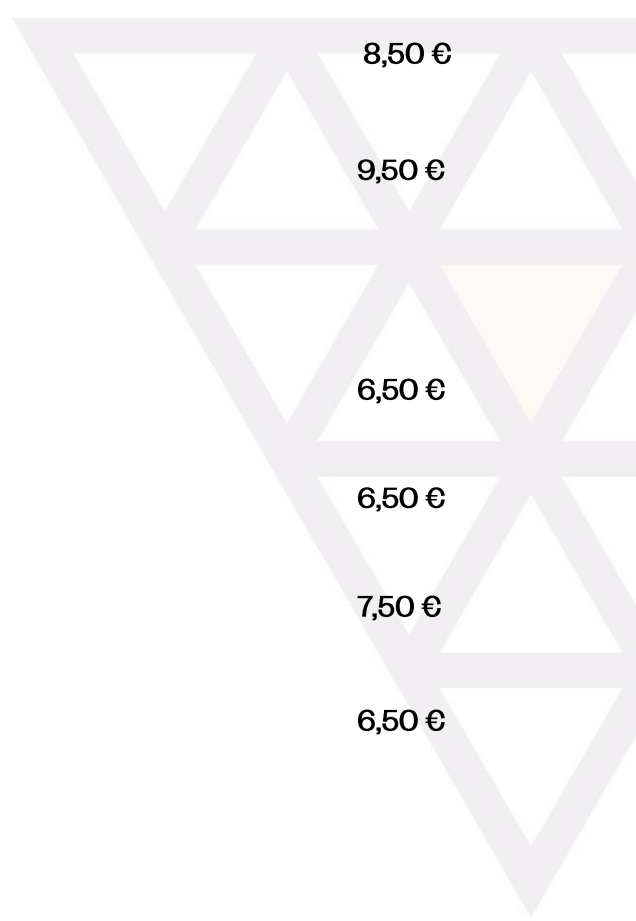
Mühlenbrennerei | Dietzenrode

7,50 €

Pfefferminzlikör

Spirituosenmanufaktur | Leipzig

6,50 €



Zum Essen

Weißwein

2023, EDITION PEBERG, Scheurebe, Spätlese, trocken	0,1l	6,00 €
<i>Johannes Beyer Laucha Saale-Unstrut</i>	0,75l	38,00 €
2023, Pfaffenlehne Erfurt, Chardonnay, trocken	0,1l	7,00 €
<i>Weingut der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer Erfurt Saale-Unstrut</i>	0,75l	41,00 €
2022, Hohe Gräte, Weißburgunder, trocken	0,1l	6,00 €
<i>Joern Wein Naumburg Saale-Unstrut</i>	0,75l	38,00 €
2023, Laumersheimer Réserve, Viognier, VDP. Ortswein, trocken	0,1l	9,50 €
<i>Philipp Kuhn Laumersheim Pfalz</i>	0,75l	59,00 €
2021, Steinberg Monopol, Riesling, trocken	0,1l	9,50 €
<i>Weingut In den Zehn Morgen Bretzenheim Nahe</i>	0,75l	59,00 €

Roséwein

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

Rotwein

2020, Höhnstedter Kreisberg, Spätburgunder, trocken	0,1l	9,00 €
<i>Weingut Born Salzatal Saale-Unstrut</i>	0,75l	56,00 €
2017, Sangiovese, Chianti Classico DOCG, Reserva	0,1l	7,50 €
<i>Borgo Scopeto Castelnovo Beradenga Toskana Italien</i>	0,75l	47,00 €
2020, Vina Alberdi, Tempranillo, Rioja DOCa, Reserva	0,1l	8,50 €
<i>La Rioja Alta Labastida Rioja Spanien</i>	0,75l	54,00 €
2022, Max's, Shiraz, Cabernet Sauvignon	0,1l	9,50 €
<i>Penfolds Magill Südastralien</i>	0,75l	59,00 €

Wasser

Thüringer Waldquell	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

