

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 vorbeischaud 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...

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Kalb	30,00 €
<i>Gefüllt mit Greyzer und italienischen Kochschinken Jus Kartoffel-Gurken-Salat Wildkräutersalat</i>	
Duroc Schweinebäckchen	28,00 €
<i>Portwein-Jus Taubenblauer Austernpilz gebraten (Pilzmanufaktur Erfurt) Röstgemüsecreme Kräuterhüllerchen</i>	
Pasta hausgemacht	26,00 €
<i>Taubenblauer Austernpilz (Pilzmanufaktur Erfurt) gebacken und rahmig Sommergemüse glaciert Pecorino</i>	

Dessert

Schokolade-Orange-Chili	13,00 €
<i>Dunkle Schokoladenmousse mit Chili aromatisiert Orange Chili getrocknet Weißes Schokoladeneis</i>	
Soleroeis mal anders	12,00 €
<i>Joghurtcreme Maracujaspiegel Joghurt-Maracuja-Eis</i>	
Gurke-Zitrone-Anis	12,00 €
<i>Zitronen-Joghurt-Creme Gurken-Anis-Espuma Gurken-Anis-Eis Gurken-Anis-Zitronen-Sud</i>	
Internationale Käseauswahl	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht Trauben Grissini</i>	

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

Eve Delight*** Alkoholfrei <i>Alkoholfreier Gin Erdbeer-Rosmarin-Sirup Zitrone</i> <i>Alkoholfreier Rhabarber-Bitter Bitter Lemon</i>	12,50 €
Alex Collins <i>Gin Bergamotten Cordinal, Pink Grapefruit Limonade</i>	10,50 €
Litschi Sprizz <i>Litschi Likör 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 €

<u>Sekt</u>	0,1l	0,75l
Pfortenser Köpplberg <i>Weißer Elbling, Brut, 2020, Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale Unstrut</i>	7,50 €	35,00 €
Cuvée No. 420 <i>Chardonnay Spätburgunder, Brut, Weingut Eymann, Gönningheim, Pfalz</i>	8,50 €	42,00 €

<u>Wasser</u>	0,25l	0,75l
Thüringer Waldquell CLASSIC	3,50 €	7,50 €
Thüringer Waldquell MEDIUM	3,50 €	7,50 €
Thüringer Waldquell PUR	3,50 €	7,50 €

Weißwein

Sauvignon Blanc, trocken, 2022	0,1l	4,50 €
<i>Weinhaus Siegmund und Klingbeil, Bad Bibra, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	28,00 €
Schlossgarten, Chardonnay, trocken, 2022	0,1l	7,00 €
<i>Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz</i>	0,75 l	42,00 €
Ockfener, Riesling, trocken, 2023	0,1l	8,00 €
<i>Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel</i>	0,75 l	48,00 €
Magic Müller, Müller-Thurgau, Naturwein, trocken, 2022	0,1l	8,00 €
<i>Weingut Prana, Oestrich - Winkel, Rheingau</i>	0,75 l	48,00 €
Chenin Blanc, trocken, 2021	0,1l	6,00 €
<i>Bernard Fouquet, Vouvray, Loire, Frankreich</i>	0,75 l	36,00 €

Roséwein

Flora und Fauna, Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, trocken, 2022	0,1l	4,50 €
<i>Weingut Joern, Gönnheim, Pfalz</i>	0,75 l	23,00 €
Evidence, Grenache, Cinsault, Syrah, trocken, 2022	0,1l	5,50 €
<i>Château Ferry Lacombe, Trets, Provence, Frankreich</i>	0,75 l	32,00 €

Rotwein

Cabernet Cortis, trocken, 2021	0,1l	6,50 €
<i>Weingut Beyer, Laucha an der Unstrut, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	42,00 €
Menetou-Salon, Pinot Noir, trocken, 2022	0,1l	7,00 €
<i>Jean Paul Picard & Fils, Bué, Loire, Frankreich</i>	0,75 l	46,00 €
Borgonero, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot trocken, 2021	0,1l	6,50 €
<i>Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga, Toskana, Italien</i>	0,75 l	42,00 €

<u>Bier vom Fass</u>	0,3l	0,5l
Carlsberg	0,25 l 0,4 l	3,50 € 5,50 €
Duckstein	0,25 l 0,5 l	4,50 € 6,50 €
Kronebourg 1664 Blanc	0,33 l	4,50 €
Radler	0,25 l 0,4 l	3,50 € 5,50 €

Bier aus der Flasche

Heimathafen Erfurter IPA	0,33 l	6,50 €
Michels Keller Pils	0,33 l	4,50 €
Paulaner Weizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefe Weizen 0,0 %	0,5 l	5,50 €
Störtebecker Atlantik Ale AFG	0,5 l	5,50 €

Säfte

Frischgepresster Orangen Saft	0,2 l	12,00 €
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 €

Saftschorle:

	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €

Limonaden

Hausgemachte Limonaden	0,2l	0,5l
<i>Passionsfrucht Minze</i>	2,80 €	5,60 €
<i>Erdbeere Rosmarin</i>	2,80 €	5,60 €
Vita Cola Original *, **	0,33 l	4,50 €
Paulaner Spezi *, **	0,33 l	4,50 €
Fritz Kola *, **	0,2 l	4,50 €
Fritz Kola superzero *, **	0,2 l	4,50 €
Fritz Limo Zitrone *	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water***	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Ginger Ale *	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon *, ***	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger *	0,2 l	4,50 €

*Farbstoff

**Koffein

***Chinin

****Teein