

# 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 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...

## Klassiker

<b>Entenbraten oder Gänsekeule ausgelöst</b>	27,00 €
<i>Backpflaumen-Jus   Brombeerrotkohl   Maronen karamellisiert   Thüringer Kloß</i>	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	30,00 €
<i>Schmorzwiebel-Jus   Speck   Zwiebeln   Bratkartoffeln   Wildkräutersalat</i>	
<b>Kalbsleber sautiert</b>	26,00 €
<i>Birnen-Trauben-Senf-Soße   Tomatenmarmelade Mascarpone-Kartoffel-Stampf</i>	
<b>Fisch-Gemüse-Curry</b>	28,00 €
<i>Kokos-Curry-Soße   Edamame   Erbsen   Zucchini   Austernpilz Gnocchi schwarz   Krabben-Chip</i>	
<b>Kräuter-Gnocchi</b>	24,00 €
<i>Olivenöl kaltgepresst   Taubenblauer Austernpilz   Grana Padano Wildkräutersalat</i>	

## Desserts

<b>Ananas gegrillt und karamellisiert</b>	10,00 €
<i>Zimt-Mascarpone-Creme   Espressois   Spekulatius-Crumble</i>	
<b>Mispeln eingelegt</b>	12,00 €
<i>Mispeleis   Chilikresse   Lebkuchenhippe</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	10,00 €
<i>Punscheis   Punschfrüchte</i>	
<b>Internationale Käseauswahl</b>	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

<b>Crodino Spritz***</b> Alkoholfrei <i>Crodino   Soda Wasser</i>	7,50 €
<b>Dark &amp; Spicy*</b> <i>Dunkler Rum   Mandarinen Likör   Ingwer Limonade</i>	10,50 €
<b>Fiori Spritz</b> <i>Fiori   Sekt   Grüner Traubensaft</i>	9,50 €
<b>Perfekt Manhattan</b> <i>Rye Whisky   Vermouth Blend</i>	14,50 €
<b>Cuban Negroni</b> <i>Kubanischer Rum 7y   Bitterlikör   Vermouth rot</i>	14,50 €

## Sekt

<b>Prestige Cuvée, brut, 2018</b> <i>Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau</i>	0,1l 8,50 € 0,75l 42,00 €
<b>Vintage Rosé, brut, 2018</b> <i>Geldermann, Breisach am Rhein, Baden</i>	0,1l 10,00 € 0,75l 54,00 € 1,5l 98,00 €

## Wasser

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

## Weißwein

<b>EDITION PEBERG, Scheurebe, trocken, 2023</b>	0,1 l	6,00 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	36,00 €
<b>Hohe Gräte, Weißburgunder, trocken, 2022</b>	0,1 l	6,50 €
<i>Joern Wein, Naumburg, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	38,00 €
<b>GL Saarfelser, Riesling, halbtrocken, 2014</b>	0,1 l	9,00 €
<i>Nik Weiß, Leiwen, Mosel</i>	0,75 l	56,00 €
<b>Orvieto Classico Superiore, Procanico, Grechetto, Pinot Bianco, Viognier, trocken, 2022</b>	0,1 l	7,00 €
<i>Castello della Sala, Ficulle, Umbrien, Italien</i>	0,75 l	42,00 €

## Roséwein

<b>Rosé Dachs, Spätburgunder, Portugieser, Zweigelt, trocken, 2023</b>	0,1 l	5,50 €
<i>Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	32,00 €
<b>Evidence, Grenache, Cinsault, Syrah, trocken, 2023</b>	0,1 l	5,50 €
<i>Château Ferry Lacombe, Trets, Provence, Frankreich</i>	0,75 l	32,00 €

## Rotwein

<b>Cabernet Sauvignon, trocken, 2021</b>	0,1 l	6,50 €
<i>Weingut Zelt, Laumersheim, Pfalz</i>	0,75 l	39,00 €
<b>Morgon, Gamay, trocken, 2019</b>	0,1 l	7,00 €
<i>Domaine de Leyre-Loup, Morgon, Beaujolais, Frankreich</i>	0,75 l	42,00 €
<b>Purgatori, Cariñena, Garnacha, trocken, 2021</b>	0,1 l	12,00 €
<i>Familia Torres, Costers del Segre, Katalonien, Spanien</i>	0,75 l	68,00 €

## Bier vom Fass

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

## Bier aus der Flasche

Heimathafen Erfurter IPA	0,33 l	6,50 €
Heimathafen Gleis Null IPA Alkoholfrei	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 % Alkoholfrei	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 €
Saftschorlen	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €

## Limonaden

### Hausgemachte Limonaden

<i>Pflaume   Limette</i>	0,2l	2,80 €
	0,5l	5,60 €
<i>Erdbeere   Rosmarin</i>	0,2l	2,80 €
	0,5l	5,60 €
Vita Cola Original *, **	0,33l	4,50 €
Paulaner Spezi *, **	0,33l	4,50 €
Fritz kola *, **	0,2l	4,50 €
Fritz kola superzero *, **	0,2l	4,50 €
Fritz limo zitrone *	0,2l	4,50 €
Anjola Ananas Limette *	0,2l	4,50 €
Goldberg Yuzu Tonic ***	0,2l	5,50 €
Tonic Henry Tonic Water ***	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Ginger Ale *	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon*,***	0,2l	4,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger *	0,2l	4,50 €

\*Farbstoff

\*\*Koffein

\*\*\*Chinin

\*\*\*\*Tein