

# 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...

## Suppen

<b>Rucolaschaumsuppe</b> <i>Kürbiskernöl   Bündnerfleisch-Chip</i>	11,00 €
<b>Tomatenkraftfond</b> <i>Gartenkräuter   Limone   Austernseitling gepickelt</i>	10,00 €

## Vorspeisen

<b>Wildkräutersalat</b> <i>Tomate   Gurke   Paprika   Hausdressing   Croûtons</i>	
<i>Klein</i>	9,00 €
<i>Groß</i>	13,00 €
<b>Tatar von der geräucherten Forelle</b> <i>Spargelsalat   Melone</i>	16,00 €
<b>Pastrami vom Wagyu Rind</b> <i>Japan-Mayonnaise scharf   Rettich-Kimchi   Affila-Kresse</i>	17,00 €
<b>Würzfleisch im Glas</b> <i>Bergkäse   Zitrone   Salat   Landbrot aus Ingersleben</i>	9,00 €
<b>Senfei im Glas</b> <i>Wachteileier gekocht   Senfsauce französisch   Kartoffeln   Parmesan</i>	14,00 €

## Hauptspeisen

<b>Lammschulter geschmort</b> <i>Lavendel-Jus   Ratatouille   Kartoffelkissen in Salbeibutter</i>	28,00 €
<b>Kaninchenwürfel in Morchelrahm</b> <i>Tomatenmarmelade   Zuckerschoten glaciert   Semmelknödel</i>	29,00 €
<b>Entenbraten ausgelöst</b> <i>Backpflaumen-Jus   Birnenkraut geschmort   Thüringer Kloß</i>	27,00 €
<b>Kalbsschnitzel</b> <i>mit italienischen Kräuterkochschenken und Greyerzer gratiniert Wildkräutersalat   Senfdressing süß   Bratkartoffelsalat</i>	30,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>Roastbeef rosa gebraten   Zwiebel-Jus   Wildkräutersalat   Bratkartoffeln</i>	30,00 €

<b>PEBERG Burger</b>	16,00 €
<i>150 g Patty von der Färse   Brioche Bun   Guacamole   Tomate Gurke   Zwiebelconfit rot   Cheddar</i>	
<i>+Crunchfries   Trüffelmayonnaise</i>	+5,00 €
<b>Skrei gebraten</b>	32,00 €
<i>Frühlingskräuterschaum   Blumenkohl wild   Spinat   Fregola Sarda</i>	
<b>Heilbutt sous vide gegart</b>	32,00 €
<i>Rieslingschaum   Guanciaie   Vincotto   Carbonara-Risotto</i>	
<b>Zweierlei Austernseitlinge</b>	26,00 €
<i>Kartoffel-Austernseitling-Zigarre gebacken   Austernseitling cremig   Aprikose Kartoffelkissen   Wildkräutersalat</i>	
<b>Paprika-Risotto</b>	23,00 €
<i>Hirtenkäse gebacken   Sprossen mariniert   Knoblauch geröstet</i>	

## Desserts

<b>Melonenragout</b>	12,00 €
<i>Waldmeistereis   Schokoladen-Erdbeer-Mousse</i>	
<b>Rhabarber süß eingelegt</b>	12,00 €
<i>Eierliköreis   Rhabarber-Limonaden-Shot</i>	
<b>Orangen-Crème Brûlée</b>	13,00 €
<i>Schokoladeneis weiß   Birnenragout scharf</i>	
<b>Internationale Käseauswahl</b>	16,00 €
<i>Feigensenf hausgemacht   Trauben   Grissini</i>	
<b>Kugel Vanilleeis</b>	
<i>Kürbiskernöl</i>	
<i>Eine Kugel</i>	4,00 €
<i>Zwei Kugeln</i>	6,00 €

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 7γ   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 Saarfeilser, 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>Rotling, Bacchus, Portugieser, trocken, 2023</b>	0,1 l	5,50 €
<i>Johannes Beyer, Laucha, 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>Höhnstedter Kreisberg, Spätburgunder, trocken, 2018</b>	0,1 l	8,00 €
<i>Weingut Born, Salzatal, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	48,00 €
<b>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>Quitte / Thymian</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

\*\*\*\*Teein

## Zusatzstoffe:

### **Allergene**

- a *Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- b *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
- c *Eier und Eierzeugnisse*
- d *Fisch und Fischerzeugnisse*
- e *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- f *Soja und Sojaerzeugnisse*
- g *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- h *Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- i *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- j *Senf und Senferzeugnisse*
- k *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*
- l *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben*
- m *Lupine sowie Erzeugnisse daraus*
- n *Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

### **Suppen**

- Rucolaschaumsuppe (a, c, g, i, l)*
- Tomatenkraftfond (f, i, j, l)*

### **Vorspeisen**

- Salat (i, j, l)*
- Tatar von der Forelle (d, l)*
- Pastrami (c, f, g, j, l)*
- Würzfleisch (a, g, i, l)*
- Wachteleier (a, c, g, i, j, l)*

### **Hauptspeisen**

- Lammschulter (a, g, i, l)*
- Kaninchen (a, g, i, l)*
- Ente (a, g, i, l)*
- Kalbschnitzel (a, c, i, j, l)*
- Zwiebelrostbraten (i, j, l)*
- PEBERG Burger (a, f, g, i, j, l)*
- Heilbutt (a, c, d, g, i, l)*
- Skrei (a, c, d, g, i, l)*
- Zweierlei Austernseitlinge (a, c, g, i, l)*
- Paprikarisotto (g, i, l)*

### **Dessert**

- Vanilleeis (c, g, l)*
- Melonenragout (c, g, l)*
- Rhabarber (c, g, l)*
- Orangen Crème Brûlée (c, g, e, l)*
- Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)*

