

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 <i>(gefüllt mit Schweizer Bergkäse und italienischem Hinterschinken)</i> <i>Kartoffelsalat lauwarm Blätter & Triebe Jus</i>	29,00 €
Schweinebäckchen in Madeira geschmort <i>2 Garnelen gebraten Wirsing rahmig Thüringer Kloß hausgemacht</i> <i>Butterbrösel</i>	27,00 €
Entenbrust gelackt, rosa gebraten und Schweinebauch <i>Kimchi Asia-Gemüse-Eiernudeln Hoisin-Jus</i>	27,00 €

Desserts

Birne Helene 2.0 <i>Schokoladenganache Birnenragout Vanilleeis Schokoladenschaum</i>	12,00 €
Cappuccino <i>Schokoladenmousse Mascarponeschaum Pflaume Cappuccinoeis</i>	12,00 €
Heidelbeere <i>Heidelbeerquark Heidelbeeren mariniert Heidelbeersud Heidelbeereis</i>	12,00 €
Internationale Käseauswahl <i>Feigensenf hausgemacht Trauben Grissini</i>	16,00 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen

Saisonaler Salat

*Junge Triebe | Feldsalat | Friséesalat | Tomate | Gurke | Paprika
Heidelbeerdressing*

Klein 8,00€

Groß 14,00 €

Lachstatar gebeizt

Tomaten gepickelt | Tomatenschaum | Pinienkerne | Feldsalat

13,00 €

Gänsebrust geräuchert

Orangen-Chutney | Brioche geröstet | Chicorée glaciert

15,00 €

Suppen

Schneckenuppe gratiniert

Estragon | Pernod | Schnittlauch

12,00 €

Tomatenconsommé (vegan)

Tomatenconcassée | Tomate getrocknet

9,00 €

Hauptgerichte

Fisch

Meerbarbe gebraten

Pulpo gegrillt | BBQ-Jus | Ratatouille | Pariser Kartoffeln | Kapuziner-Knolle

27,00 €

Fleisch

Rinderfilet

*Ochsenschwanzragout | Quitte | Rosenkohl sautiert
Haselnuss-Spätzle*

34,00 €

Spanferkelfilet rosa gebraten

*Shiitake-Sauce | Schwarzwurzel sautiert | Graupenrisotto
Wurzelgemüse*

27,00 €

Vegan

Kokos-Curry-Graupen-Risotto

*Kichererbsen-Wan Tan gebacken | Shimeji-Pilze sautiert | Zuckerschoten
Granatapfel | Citrus-Kräuter-Öl*

20,00 €

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.



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 SO₂ angegeben*
- M *Lupine sowie Erzeugnisse daraus*
- N *Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

Vorspeisen

Salat (i, j, l)

Lachstatar gebeizt (d, f, g, h, i, j, l, n)

Gänsebrust geräuchert (a, c, g, i, j, l)

Suppen

Schneckenuppe gratiniert (a, c, g, i, l, n)

Tomatenconsommé (vegan) (f, l, k, l)

Fisch

Meerbarbe gebraten (a, g, i, l, n)

Fleisch

Rinderfilet (a, c, g, h, i, l)

Spanferkelfilet rosa gebraten (a, f, g, i, l)

Vegan

Kokos-Curry-Graupen-Risotto (a, f, i, k, l)

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb (a, c, i, j, l)

Schweinebäckchen (a, g, i, l, n)

Entenbrust gelackt (a, c, d, f, i, l, k)

Dessert

Birne Helene 2.0 (c, g, l)

Cappuccino (c, g, l)

Heidelbeere (c, g, l)

Käseauswahl (a, g, h, i, j, l)

