

#TELEFONBESTELLUNG 0361-60 19 60 601

#EMAILORDER info@restaurant-peberg.de



Liebe Gäste,

der letzte Abend diesen Jahres ist uns ein ganz besonderer. Entspannt blickt unser Team auf ein erfolgreiches gastfreundliches Jahr zurück. Wir bemühen uns an diesem Abend, Ihnen unsere Ideen für gute Vorsätze im neuen Jahr mit allen Sinnen zu erschließen. Sie werden Köstliches, Verzauberndes, Überraschendes und Wohlklingendes erleben. Seien Sie unsere Gäste beim zweiten Festungssilvester in unserem Restaurant PEBERG.

Sonntag, den 31.12.2023

Ab 18:00 Uhr empfangen wir Sie auf unserer Terrasse mit unserem Hot & Cold Aperitif Cocktails und einem Austernempfang & Kaviar

Cold Quitte

Quitte-Kräuter-Likör | Sekt

Hot

Feuerzangenbowle

Hot or Cold (AFG)

Früchte-Beeren-Punsch | Quitte-Kräuter-Sirup & Holunder-Secco

Austernbar frisch aufgebrochen - Natur

Toppings: Algensalat | Kaviar | Zitrone | Meersalz

Zweierlei Kaviar | Algensalat self made | Zitrone | Puffbohne

anschließend reichen wir ein 6-Gang-Menü

Saiblingsröllchen

Zitronengel | Mini-Blutampfer | Senfkresse | Passionsfrucht

Standzeit, Muskateller, trocken, 2021, Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz

Krustentier-Consommé

Chorizo | Calvadosperlen

Wunderschön Anders, Rosé, Blaufränkisch, trocken, 2021, Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen

Zanderfilet

auf der Haut gebraten | Erbsencreme | Stockfischchip | Rote Bete Sud | Schnittlauchöl

GG Rotenberg, Riesling, trocken, 2016, Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe

Sorbet

Avocado-Rosmarin-Sorbet

Pfortenser Köppelberg, Weißer Elbling Sekt, Brut, 2020, Landesweingut Klosta Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut

Rehrücken rosa

Asia-Lack | Selleriecreme | Kirschgel | Macaire | Kapstachelbeere (glaciert)

Bordeaux Supérieur, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, trocken, 2011, Château Perayne, Saint André du Bois, Bordeaux, Frankreich

Dessertbuffet auf der Dachterrasse und das Orakel für 2024

Pralinen | Birne pochiert | Spekulatius-Schokoladen Mousse | Gewürz Crème Brûlée | Rumtopf
Käseauswahl | Landbrot | Grissini | griechische Oliven blau und grün

Weissburgunder Sekt, Brut, 2018 aus der Magnumflasche sabriert

Weingut Bayer, Laucha, Saale-Unstrut

Preis pro Person: EUR 159,00 exkl. Weinbegleitung

Durch den Abend begleitet uns **Joachim Beuster** mit stilvollem Bar-Piano und Evergreens aus Filmmusik, Musicals und Pop. Mit Stücken als „Zwischengang“ zum Staunen unterhält das Duo von **Lightoff**. Als krönenden Abschluss genießen wir auf unserer Dachterrasse das Feuerwerk in und um Erfurt über den Dächern der Stadt.

Wir freuen uns auf Ihre Tischbestellungen!

Ihr Team vom **DAS KEHRS – Hotel auf dem Petersberg** und dem Restaurant **PEBERG**.