

#TELEFONBESTELLUNG 0361-60 19 60 601
#EMAILORDER info@restaurant-peberg.de



BETTER TOGETHER

Liebe Gäste, schön, dass Sie sich entschlossen haben, mit uns gemeinsam das vierte Festungs-Silvester in unserem Restaurant PEBERG zu begehen.
Lassen Sie sich verwöhnen und überraschen! Traditionell zelebrieren wir den Ablauf des Abends vom Empfang auf der Terrasse vor dem Haus bis zum Jahreswechsel auf der Dachterrasse. Lassen Sie sich auf einen entspannten stimmungsvollen Abend ein. Wir freuen uns auf Sie und gemeinsame wunderbare Momente zum Abschluss eines ereignisreichen Jahres!

Mittwoch, den 31.12.2025

Ab 18:00 Uhr empfangen wir Sie auf unserer Terrasse mit Hot & Cold Aperitif Cocktails. Zu den traditionellen Fines de Claire Austern lassen Sie sich von einem Feuerspektakel verzaubern.

anschließend reichen wir ein 6-Gang-Menü

Tatar vom Hirsch
Fichten-Kirsch-Reduktion | Austernseitling-Mayonnaise aus der Pilzmanufaktur Erfurt | Ei dehydriert

Oxtail klar
Mit seiner Praline gebacken

Schwarzer Heilbutt sous vide
Schwarzwurzel sautiert | Selleriepüree | Schwarzer Knoblauch | Spinat

Mandarinensorbet
Aufgegossen mit Villa Sandi Prosecco Rosé

Rinderfilet unter der Maronen-Aprikosen-Kruste
Kräutersaitling sautiert | Brombeere | Kartoffelkrustel getrüffelt

Dessertbuffet auf der Dachterrasse und das Orakel für 2026
Pralinen | Käseauswahl | Schokoladenmousse hell & dunkel | Lakritz-Crème Brûlée | Spekulatius-Tiramisu | Kumquatragout | Rumrosinen-Crème

Zu den Speisen empfiehlt Ihnen unser angehender Sommelier und sein Team gern korrespondierende Weine. Als kleiner Vorgeschmack:

- VDP. Großes Gewächs Freyburger Edelacker Riesling, trocken, 2021
Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut
- Flora & Fauna Rosé, Spätburgunder, St Laurent, Portugieser, trocken, 2024
Joern Wein, Gönnheim, Pfalz
- Borgonero, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot, trocken, 2021
Borgo Scopeto, Castelnuevo Beradenga, Toskana, Italien

Wasser | Säfte | Softdrinks | Bier | Fiori Spritz | Old Cuban | Lio Spritz | Gin Tonio | Cuba Libre | Moscow Mule | Kaffee- & Teespezialitäten

Preis pro Person: EUR 237,00
(inkl. aller aufgeführten Leistungen bis 2:00 Uhr)

Durch den Abend begleitet uns **Marcus Horn im Duett** mit stimmungsvoller Jazzmusik. Mit Stücken als „Zwischengang“ werden Sie von einer witzigen Ballonshow und einer LED-Leuchtshow unterhalten. 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**.