

#TELEFONBESTELLUNG 0361-60 19 60 601

#EMAILORDER info@restaurant-peberg.de



Liebe Gäste,  
wir starten mit Feuerfunken in das dritte Festungs-Silvester in unserem Restaurant PEBERG.  
Lassen Sie sich verwöhnen, verzaubern 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 fulminanten Jahres!

## Dienstag, den 31.12.2024

Ab 18:00 Uhr empfangen wir Sie auf unserer Terrasse mit **Hot & Cold Aperitif Cocktails** und einer **Feuerzangenbowle**. Unsere traditionellen **Austern** werden von einem heißen **Flammenzirkus** begleitet.

### anschließend reichen wir ein 6-Gang-Menü

Tuna gebacken

Melone gegrillt | Passionsfrucht | Chorizo | Avocado-Creme

\*\*\*

Fasan-Consommé

Aal geräuchert | Steinbuttperlen

\*\*\*

Lottenbäckchen

in Lardo gebraten | Maisschnitte geflämmt | Selleriecreme | Piquillo Sauce

\*\*\*

Pistazieneis

Eierlikör hausgemacht

\*\*\*

Crepinette von Kalb und Lamm

Wirsing | Trüffeljus | Polenta gebraten | Topinambur cremig

\*\*\*

Dessertbuffet auf der Dachterrasse und das Orakel für 2025

### Big Bottle Wine-Party

Egal ob Magnum, Methusalem oder Melchior- normale Flaschengrößen kommen uns an diesem Abend nicht auf den Tisch. Bis 2:00 Uhr sind sämtliche hier aufgeführten Getränke enthalten.

Fuchsmantel, Riesling, trocken, 2021 - Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

COLLAGE, Riesling, Muskateller, trocken, 2021, Weingut Jörn, Gönheim, Pfalz

PNT & C. Rosé, Spätburgunder, trocken 2023, Weingut Dreissigacker, Bechtheim Rheinhessen

Hampton Water Rosé, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, trocken, 2023, Gérard Bertrand, Narbonne, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Vino Nobile di Montepulciano Salcheto, Sangiovese, trocken, 2015, Salcheto, Siena, Toskana, Italien

Wasser | Säfte | Softdrinks | Bier | Berry G&T | Old Cuban | Litschi Spritz | Gin Tonic | Cuba Libre | Moscow Mule | Kaffee- & Teespezialitäten

**Preis pro Person: EUR 219,00**

*(inkl. aller aufgeführten Leistungen)*

Durch den Abend begleitet uns **Marcus Horn im Duett** mit stimmungsvoller Jazzmusik. Mit Stücken als „Zwischengang“ zum Schmunzeln unterhalten Anette Seibt und Axel Rehwagen. Als krönenden Abschluss genießen wir auf unserer Dachterrasse das Feuerwerk in und um Erfurt über den Dächern der Stadt. *Änderungen vorbehalten*

Wir freuen uns auf Ihre Tischbestellungen!

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