

JOURNAL GASTROKRITIK

Bars/Lounges

Salon zur Petra

von Florian Fix

Verstehe einer die Offenbacher! Da bekommen sie eine rundherum schöne Bar hingestellt, in der nette Menschen hinter dem Tresen stehen, die guten Wein servieren und ausgezeichnete Getränke mischen - aber niemand scheint von der Eröffnung Notiz genommen zu haben, wir bleiben den ganzen Abend über die einzigen Gäste. Okay, Essen gibt es keines, dafür aber eine Schale Knabbereien, die immer wieder nachgefüllt wird. Im Mittelpunkt steht der Wein, erhältlich in 0,1-l- und 0,2-l-Gläsern sowie flaschenweise, den die Betreiber aus Bodenheim am Rhein beziehen. Wir freuen uns über den kleinen Text, der den Charakter eines jeden Weins beschreibt, vermissen aber den Namen des jeweiligen Winzers. **Probier-Tipp:** Der elegante Niersteiner Oelberg, 4,50 € pro 0,2 l und damit schon beinahe teuerstes Gewächs im Sortiment. Auch die Mixgetränke gefallen. Ist in Cocktails, die Grenadine enthalten, der herb-süße Geschmack häufig übermächtig, kann beim Touchdown mit Wodka (5,50 €) keine Rede davon sein: Apricot, Zitrone und viel Maracuja sorgen für Exotik, ohne den Drink klebrig erscheinen zu lassen. Raffiniert einfach hingegen kommt der Basicito (6 €) daher, eine würzig-frische Komposition aus Wodka, Limette und Basilikum. Es wäre wirklich schade, wenn diese kleine gemütliche Restauration am Main kein Publikum fände. Verdient hat sie es. Also hingehen, zum Beispiel donnerstags zum so genannten weinSALON: Ab 19 Uhr geht's los, der Gast mietet für 2 € ein Glas und kann sich fröhlich durchs Weinregal kosten - bezahlen muss er anschließend nur so viel, wie es ihm wert war. Wenn das mal kein faires Kennenlern-Angebot ist!



RESTAURANT INFO

Salon zur Petra



GASTRO FACTS



Adresse: Taunusstraße 78, 63067

Offenbach am Main

Telefon:

Preis: 2 - 7 €

Mail:

foehlicherabend@salonzurpetra.de

Kapazität: 45 Sitzplätze drinnen 0

Sitzplätze draussen

Öffnungszeiten: Do 19-02, Fr/So

20-04 Uhr, Mo-Mi/So geschlossen

Parken:

RMV: Taunusstraße: Bus 102/120/2N,

Alte Oper: U6/7

Küche: Bars/Lounges

AKTUELLE KRITIKEN

1/3



Ristorante Favorita

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 14/10



Stadtgeflüster

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 14/10



Zio Pepe

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 14/10



Balducci

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 13/10



Umi Sushi

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 13/10



Kenkey House

Die aktuellen Ausgehtipps

aus dem JOURNAL

Heft 13/10



Salon zur Petra

Die aktuellen Ausgehtipps

ZULETZT KOMMENTIERT

SchauMahl

SchauMahl

Bobbeschänkelsche

Sam's Sportsbar

Pizzeria Olbia

Da Ernesto

Iroha

Moloko+

Amador



kai-m (38/m)

Ach naja, schlechte abende gibts überall mal, meiner erfahrung nach. Das ist zwar für den gast ärgerlich, kein zweifel, aber an sich nur allzu menschlich. Gang-anzahl: Ah okay, Du ...

Mehr >>