

Willkommen im Salmen

An historischer Stätte ist Neues entstanden.

Aber nicht ohne Besinnung auf die Tradition. Denn schon einmal war der Salmen beliebter Veranstaltungs- und Versammlungsort.

Heute ist er es wieder.

Wo einst die Wiege der Freiheit stand, wo später die Synagoge der jüdischen Gemeinde errichtet wurde, kommen heute wieder Menschen zusammen. Kultur steht im Mittelpunkt. Das Kulturgut Wein findet gleich nebenan eine neue Heimat in der Offenburger Weinstube zum Salmen.

Damit schließt sich ein Kreis der Geschichte, vom Gasthaus, über Poststation bis Musterungslokal für Soldaten blickt der Salmen auf eine denkwürdige Reise.

Die Offenburger Weinstube zum Salmen bietet eine einzigartige Plattform für die Offenburger Weinbaubetriebe. Nirgendwo sonst gibt es so viele offene Flaschenweine zu verkosten, so zahlreiche Spezialitäten zu probieren wie hier.

Sie befinden sich hier im Herzen des Weinlands Baden - eine der sonnigsten Weinregionen Deutschlands. Das milde Klima, die optimalen Bodenbedingungen sowie die überwiegend windgeschützten Lagen lassen die Weinreben wachsen und gedeihen. Die natürlichen Bedingungen der goldenen Weinlandschaft Ortenau schaffen so die Grundlage für hochwertige Weine. Diese sind nicht nur in Deutschland sondern auch weltweit von großer Beliebtheit.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Repertoire der regionalen Weinsorten an. Wählen Sie zwischen 14 offenen Weinen und 14 Flaschenweinen der Winzergenossenschaften Fessenbach, Zell Weierbach, Rammersweier so wie den Weingütern Freiherrn von und zu Franckenstein, Renner, Schloss Ortenberg und dem Ortenauer Weinkeller aus.

Und der Mensch lebt nicht vom Wein allein: Genießen Sie feine Speisen die Daniel Gorges in Handarbeit aus hochwertigen regionalen Zutaten zubereiten. Die Französische Raffinesse kombiniert mit der süddeutschen Gutbürgerlichkeit ist die Grundlage der hervorragenden badischen Küche. Dabei ist es uns wichtig, dass für jeden was dabei ist: Fleisch, Fisch und Vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Speisekarte. So können wir Ihnen zu einem guten Glas Wein ein passendes Gericht der Region anbieten.

Auch Bierliebhaber kommen bei uns nicht zu kurz: Genießen Sie exklusiv im Salmen das Offenburger Freiheitsbier. Wir servieren Ihnen diese kräftige Bierspezialität der Kronenbrauerei frisch vom Fass!

Als Gastgeber freuen wir uns sehr, Sie hier begrüßen zu dürfen. Wir, das sind Renate Dietz, Angela Altmann und Daniel Gorges. Veranstaltungs-Gastronomen aus Leib und Seele. Seit über 25 Jahren gestaltet Renate Dietz Feste in und um Offenburg und sorgt so für das leibliche Wohl ihrer Gäste. Daniel Gorges wurde in internationalen und badischen Sterneküchen ausgebildet.

Lehnen Sie sich nun zurück, genießen Sie Ihren Wein und genießen Sie unsere Köstlichkeiten - an dem Ort an dem einst die Badische Revolution begann. Für uns bedeutet das: Herausforderung, Lebensgefühl und Philosophie. Und für Sie: Gute Gespräche, Entspannung und Genuss.

Aus Liebe zur Heimat – Offenburger Weine!

Daniel Gorges, Angela Altmann und Renate Dietz.

Weinkarte

0,25l

<i>Weingut Renner</i> Müller-Thurgau Qw. trocken	0,25l	3,60 €
<i>Zeller Abtsberg Winzer</i> Rivaner Kabinett halbtrocken	0,25l	3,90 €
<i>Weingut Renner</i> Weisser Burgunder Kabinett trocken	0,25l	4,30€
<i>Ortenauer Weinkeller</i> Grauer Burgunder Qw. trocken	0,25l	4,30 €
<i>Ortenauer Weinkeller</i> Spätburgunder Rosè trocken	0,25l	3,60 €
<i>Zeller Abtsberg Winzer</i> Rose Qw. trocken	0,25l	3,60 €
<i>Winzergenossenschaft Fessenbach</i> Spätburgunder Rotwein Qw. trocken	0,25l	4,60 €

0,1l

Winzergenossenschaft Rammersweier

2014 Müller Thurgau Kabinett halbtrocken

0,1l 2,20 €

Weingut Schloss Ortenberg

2014 Klingelberger Riesling Kabinett trocken

0,1l 2,90 €

Winzergenossenschaft Fessenbach

2014 Klingelberger Riesling Kabinett halbtrocken

0,1l 2,90 €

Winzergenossenschaft Rammersweier

2014 Weisser Burgunder „Tradition“ trocken

0,1l 2,90 €

Weingut Freiherr von und zu Franckenstein

2013 Grauer Burgunder „Granit“ VDP trocken

0,1l 2,90 €

Winzergenossenschaft Rammersweier

2014 Spätburgunder Weissherbst Kabinett

0,1l 2,60 €

Winzergenossenschaft Fessenbach

2014 Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken

0,1l 3,30 €

Unsere Spezialitäten aus Offenburg

Ortenauer Weinkeller

Spätburgunder No. 1 „alte Rebe“	0,75l	34,00 €
2009 Spätburgunder Weiss Herbst Beerenauslese	0,375l	29,00 €

Zeller Abtsberg Winzer

2012 Chardonnay Spätlese	0,75l	29,00 €
2010 Zeller Rother Qw. trocken	0,75l	34,00 €

Winzergenossenschaft Rammersweier

2009 Spätburgunder Rotwein Qw. trocken im Holzfass gereift	0,75l	34,00 €
2013 Müller-Thurgau Auslese	0,5l	29,00 €

Weingut Renner

2014 Silvaner Qualitätswein halbtrocken	0,75l	25,00 €
---	-------	---------

Winzergenossenschaft Fessenbach

2008 Ruländer Auslese	0,5l	26,00 €
2013 Spätburgunder Rotwein Auslese	0,75l	29,00 €

Weingut von und zu Franckenstein

2012 Grauburgunder „Pfaffengässle“ VDP. Großes Gewächs trocken	0,75l	39,00 €
2013 Traminer Neugesetz VDP. Erste Lage Spätlese	0,5l	29,00 €

Weingut Schloss Ortenberg

2013 Sauvignon Blanc et Gris Qw. trocken	0,75l	34,00 €
2012 Duett Réserve Rotweincuv�e trocken	0,75l	34,00 €

Getränke

Schwarzwaldsprudel still	0,25l	1,90,-	0,5l	3,60 €
Schwarzwaldsprudel medium	0,25l	1,90,-	0,5l	3,60 €
Schwarzwaldsprudel classic	0,25l	1,90,-	0,5l	3,60 €
Holunderlimonade			0,25l	2,60 €
Limette & Ingwer			0,25l	2,60 €
Apfelsaft naturtrüb			0,3l	2,80 €
Johannisbeernektar			0,3l	2,80 €
Traubensaft			0,3l	2,80 €
Orangensaft			0,3l	2,80 €
Saftschorle			0,3l	2,60 €
Fritz Kola _{1,C}			0,33l	2,90 €
Fritz Kola Zuckerfrei _{1,8,C}			0,33l	2,90 €
Fritz Orangenlimonade _{1,3}			0,33l	2,90 €
Fritz Mischmasch _{1,C}			0,33l	2,90 €
Thomas Henry Ginger Ale ₁			0,20l	2,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon _{3,1}			0,20l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water _{3,1}			0,20l	2,90 €
Kronen Freiheitsbier vom Faß			0,3l	2,60 €
Ulmer Pils vom Faß			0,3l	2,60 €
Ulmer Weizen vom Faß			0,3l	2,60 €
Radler			0,3l	2,40 €
Ulmer Sportweizen			0,5l	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei			0,3l	2,60 €
Secco			0,1l	3,60 €
Spätburgunder Rose Sekt			0,1l	3,60 €
Riesling Sekt			0,1l	3,60 €
Kir Riesling			0,1l	3,90 €
Aperol Spritz				4,20 €
Hugo				4,20 €
Martini bianco, rosso, dry			4 cl	3,60 €
Campari Soda, Orange				3,60 €
Pernod & Soda				3,60 €

Salmen Menu

Tagliatelle

mit Meeresfrüchte und Parmesan

Rosa gebratene Kalbshüfte

mit Rosmarinsoße, geschmorte Paprika
und kleinen gebratenen Kartoffeln

Tiramisu

mit Vanilleiscreme

35,00 €

Veganes Menu

Variation von der Salatgurke

Quinoa-Kichererbsentaler
mit Estragonsoße, Karottenpüree
und kleine Kartoffeln

Dreierlei Sorbet
Mango, Himbeere, Zitrone

28,00 €

Revoluzzer Menu

Ravioli vom Rind und Kalb
mit Trüffelöl

Kabeljaufilet
mit Weißweinsöße, Ratatouille
und Tagliatelle

Creme Brulee
mit Pistazieneiscreme

32,00 €

Vorspeisen:

Hausgebeizte Lachstranche mit Orangenfilets und Salatbouquet	8,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne	11,90 €
Variation von der Salatgurke <small>Vegan</small> Relish, Sorbet, gebratene Gurke	7,90 €
Sellerie-Limonencremesuppe	5,90 €

Zwischengerichte und Salatteller:

Kleiner gemischter	4,90 €
Elsässer Flammenkuchen	7,90 €
Ravioli vom Rind und Kalb mit Trüffelöl	11,90 €
Tagliatelle mit Meeresfrüchte und Parmesan	11,90 €
Großer Salatteller mit Gemüse <small>Vegan</small>	10,90 €
Großer Salatteller mit Rindfleischstreifen	13,90 €
Großer Salatteller mit gebratenem Fisch	13,90 €

Hauptgerichte

Simmentaler Zwiebelrostbraten

mit Portweinsoße, Gemüsemaultaschen
und Pommes Dauphine

23,90 €

„Das beste Fleisch von der Alm“. Simmentaler Rinder gehören in Deutschland und Österreich zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Berner Oberland (Simmental) kommend, werden sie heute in der österreichischen und deutschen Alpenregion gezüchtet.

Das Fleisch des Simmentaler Rinds ist würzig, aromatisch und bereichert die Speisekarte vieler Gourmetrestaurants.

Rosa gebratene Kalbshüfte

mit Rosmarinsoße, geschmorte Paprika
und kleinen gebratenen Kartoffeln

18,90 €

Argentinisches Rindersteak

mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes Frites

15,90 €

Kabeljaufilet

mit Weißweinsoße, Ratatouille,
und Tagliatelle

15,90 €

Quinoa-Kichererbsentaler Vegan

mit Estragonsoße, Karottenpüree,
und kleinen Kartoffeln

15,90 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Zitrone und Pommes Frites

9,90 €

Dessert

Creme Brulee

Pistazieneiscreme 6,90 €

Sorbet Variation

Mango, Himbeere, Zitrone 6,90 €

Tiramisu

mit Vanilleeiscreme 6,90 €

Lieber Gast,

wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Wir kochen ohne jegliche Geschmacksverstärker. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir mit Nummern für Sie gekennzeichnet.

Nr. 1) koffeinhaltig Nr. 2) mit Farbstoff Nr. 3) mit Süßungsmittel
Nr. 4) mit Antioxidationsmittel Nr. 5) mit Konservierungsstoffe

Außerdem ist ab Dezember 2014 die Kennzeichnungspflicht für folgende Allergene in Kraft getreten:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam-Samen, Schwefeldioxid / Sulphite, Lupinen, Weichtiere.

Fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach der Allergene-Speisekarte

Hausbrandt Kaffee & Schokolade

Espresso	2,00 €
Kaffee	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heiße Schokolade	3,60 €

Digestif

Grappa Bianca „Scavi & Ray“	2cl	5,50 €
Grappa Oro „Scavi & Ray“	2cl	5,50 €
Ramazotti	4cl	3,50 €
Monkey 47 „Schwarzwald Gin“	2cl	5,50 €
Scotch Whiskey „Cardhu 12 Years“	2cl	5,50 €
Cognac „Remy Martin“	2cl	5,50 €

Hausbrennerei Roser Brände & Liköre aus Ohlsbach

Williams Christ Brand	2cl	3,60 €
Kirschwasser	2cl	3,60 €
Obstbrand	2cl	3,60 €
Topinambur	2cl	3,60 €
Burgunder Trester Brand	2cl	3,60 €

Haselnusslikör	2cl	3,60 €
Williams Christ Likör	2cl	3,60 €
Pflaumenlikör	2cl	3,60 €

Badischer Whiskey	2cl	5,50 €
-------------------	-----	--------

von 1999 – 2012 im Eichenfass gereift, Ehrenpreis 2012.