

For enden af Jægergårdsgade, dog med adresse på Frederiks Allé, ligger en lille smørrebrødsbutik af den slags, man husker. Navnet er AANKL'S, og de skriver det med store bogstaver. Det er et familieejet spisested, og køkkenchefen er Josephine Kaack, der gennem en del år har været et kendt navn inden for den aarhusianske kokkebranche. Hun har små 25 års erfaring i branchen og har en mission med det, hun laver. Det ses tydeligt i den lille hyggelige smørrebrødsforretning, hvor det hele virker omhyggeligt og gennemtænkt.

Maden

Menukortet er det, man vil kalde stramt, men gennemtænkt. Der er syv forskellige stykker smørrebrød at vælge i mellem. Æg og rejer, rullesteg, roastbeef med pickles i bunden, kartoffelmad med sennepsmayo og æggeblommecreme og syltede rødløg, hjemmegravad laks med syltede fennikel og citronmayo i bunden samt et stykke med hjemmelavet leverpostej.

Maden her er langt hen ad vejen lavet efter Josephines farmors gamle opskrifter. Det handler om traditioner og de gode råvarer. Opskrifterne er gået i arv gennem generationer.

Alt er hjemmelavet fra bunden af, og de bager selv deres surdejsbrød hver dag. Her får man en helt unik smag og karakter fra den 15 år gamle surdej. Selve smørrebrødet er med moderne twist, men med respekt for det traditionelle danske smørrebrød.

Prisniveau

Til prisen er det ganske enkelt noget af det bedste smørrebrød, man kan købe i Aarhus. Enhedsprisen er 55 kr., og man kan godt blive mæt af to stykker. Hvis man for alvor er sulten, skal man op i tre stykker. Men det er ikke petit-størrelser, de laver hos AANKL'S, hvilket gør prisen endnu bedre. En af grundene til prisniveauet er, at langt de fleste henter deres mad, og dermed kræver det ikke store lokaler til en restaurant.

Takeaway

Der er ikke meget plads i smørrebrødsforretningen, men man kan godt sidde og spise hos AANKL'S. Der er 11 siddepladser, men det er også mest takeaway, de fleste kommer efter. De smører friskt smørrebrød løbende, alt efter hvor meget der sælges. Hvis man skal have større mængder smørrebrød, så er det en god idé at bestille den i forvejen, da der er grænse for hvor meget frisksmurt der er.

Hvordan er stemningen her?

Betjeningen er nede på jorden og tager sig tid til kunderne. Hos AANKL'S er der en enkel indretning med godt lys fra de store vinduer. Tager man plads ved et af de tre borde, har man god ro til at spise og kan følge med i livet udenfor i det travle kryds ved Jægergårdsgade.