

Æblet og Gåsen er et rigtigt værtshus uden røg. Det er beliggende i den populære Jægergårdsgade, hvor der er en overvægt af restauranter, barer og værtshuse. Her har de hyggen og ikke mindst øllet i fokus. Der er plads til alle, og der kommer stamgæster, unge som gamle for at nyde en kold øl og den gode stemning. Betjeningen er nede på jorden og hjælper gerne, hvis du er i tvivl om, hvad du skal vælge.

Øl og drinks

Der er mindst 50 forskellige øl på enten flaske, fad eller dåse. Det klassiske Aarhus-sæt er selvfølgelig også at finde i baren. Whisky eller rom samt drinks og shots er også muligheder. Er du bare til en kop kaffe, så klarer de også den. Af flaskeøl kan nævnes Høker Bajer, Ceres Top, Limfjordsporter og de mere specielle som Samuel Smith Pure Brewed Organic Lager eller BrewDog. På fad har de bl.a. deres egen lager.

Der er noget at vælge mellem, og kan være svært at beslutte sig, så har Æblet og Gåsen en smagsbakke med aktuelle fadøl. Så kan du prøve lidt af hvert.

Hvordan er stemningen her?

Hos Æblet og Gåsen er der en afslappet og hyggelig stemning. Er der fodboldkamp, sørger de for at vise den. Ellers er der brætspil og dart. I baren får man ofte en snak med bartenderen eller de øvrige gæster. Har du ønsker til musikken, kan du selv medbringe en LP tirsdag eller onsdag, hvor den kan spilles.

Den legendariske "Drunken Duncans" pubquiz med fremragende præmier på spil er også en måde at være sammen på hos Æblet og Gåsen. Når vejret tillader det, kan gæsterne tage plads langs fortovet på Jægergårdsgade, hvor du kan følge med i, hvad der sker på den livlige gade.

Prisniveau

Det er fair priser hos Æblet og Gåsen. En flaskeøl som Samuel Smith Pure Brewed Organic Lager koster 55 kr. Du får meget ud af en smagsbakke med deres aktuelle fadøl. Prisen er 100 kr..