

På den gamle havn i Aarhus ligger Restaurant Anker. Udefra ligner det en restaurant, med rette. Men når du træder ind ad døren, så er der faktisk to restauranter, som er meget forskellige. Det er Smag & Slægt, som ejer Anker Signatur og Anker Brasserie, og de er kendt for at være tro mod de koncepter, de har. Det er de også med deres gourmetrestaurant på havnen i Aarhus. En lidt overset perle, som gør det godt uden de store armbevægelser.

Maden hos Anker Gourmet

Man vælger menuer, som skifter efter sæsonens råvarer. Der er enten 9 eller 13 retter at vælge imellem her. Hvis man er til a la carte, så er det brasseriet i den anden ende af bygningen, man skal vælge.

Maden hos Anker Signatur er fra øverste hylde, og serveringerne er smukke og indbydende. Køkkenstilen er moderne nordisk uden dogmer. Her laver de det, som smager godt, men også noget nytænkende. Der er pæn bredde i serveringerne, som man altid ser det på gourmetrestauranter.

Man skal være opmærksom på, at menuerne skal vælges af hele bordet. Det giver god mening.

Vin- eller saftmenu

Vi anbefaler at købe deres vinmenu til maden, da vi synes, det er der, man får mest for pengene. Der er også gode flasker på kælderkortet til en fornuftig pris, men da maden varierer en del, kan det godt være svært at finde en flaske, som skal kunne passe til 13 retter. Hvis man er flere, kan man sikkert godt finde en tre – fire gode flasker, som passer til maden. Det kan også være rigtig sjovt. Hvis man ikke er til alkohol, er der tilpassede saftmenuer som alternativ.

Betjeningen

Hos Anker Signatur er betjeningen i den bedre ende af skalaen, og man sætter alle sejl ind for at gøre restaurantoplevelsen hyggelig og jordnær. Det handler om at føle sig hjemme og lade sig overraske. Det er tjenerne gode til, og de har styr på deres vinkort.

Hvordan er stemningen her?

Lokalerne er nye, og stilen er meget maritim. Vi er jo også på en gammel industrihavn. Stilen er cool, og det oser af god smag. Man sidder godt, og føler sig på ingen måde forstyrret. Køkkenet ligger for enden af restauranten (De har ikke

fælles køkken med Brassieriet). Miljøet på havnen er unikt, og der er en flot udsigt til Aarhus Ø fra Anker.

Prisniveau

Det er fair priser, og antal serveringer taget i betragtning er der value for money. Maden, niveauet og råvarerne gør, at priserne burde være endnu højere. Det er gourmet, vi har med at gøre, og det bør koste mere.

Menuen med ni serveringer koster 498 kroner, mens de 13 serveringer løber op i 748 kroner. Hvis man ønsker saftmenu/vinmenu til maden og kaffe med petit fours, så er prisen henholdsvis 998 kroner og 1.298 kroner. Det er ganske enkelt et fund for en helaftensoplevelse i Aarhus.

Åbningstiderne hos Anker Signatur er onsdag, torsdag, fredag og lørdag. De er anderledes end Restaurant Anker, som har åbent alle ugens dage.