

I M.P. Bruuns Gade ligger Atelier 33. Her er passion og respekt for fransk mad. De opfinder ikke noget nyt, men holder sig til de kendte franske retter.

Hos Atelier 33 vil de forene nærvær, kvalitet, håndværk og gode råvarer. Her er hyggeligt, værtskab i særklasse og veltilberedt mad med smag.

I køkkenet og på gulvet finder du altid de tre ejere, der kender hinanden fra deres tid hos en anden fransk restaurant, Restaurant Et.

Maden

Der er smag i maden. Sådan skal det være. Råvarerne er sæsonens bedste, og det samme gælder tilberedningen. Menukortet ændrer sig løbende afhængig af sæson.

Atelier 33 har åbent til frokost og til aften. På frokostkortet finder du bl.a. østers, hummerbisque, foie gras, vol au vent og rørt tatar.

Aftenkortet

Når døren åbnes for aftenmenuen er det til forret fransk løgsuppe, ravioli med jomfruhummer, confiteret æggeblomme og consommé eller multe.

Hovedretterne står på fransk landand, bouef Wellington med oksemørbrad, svampe og trøffelsauce eller bonne femme med pighvar, pommes duchesse og trøffel.

Du kan også lade dig overraske og lade køkkenet sammensætte fire velafstemte retter.

Desserterne er også værd at se nærmere på. Her er crème brûlée, Atelier 33 isdessert eller brie de meaux med brioche, honning, blomme.

Vin

Det meste af maden passer som fod i hose med vin. Vinkortet er stort og spændende med klassiske vine hovedsageligt franske vine, men med interesse for Tyskland og Italien.

Alle vine under 1.000 kr. kan fås på glas. Dejligt, der er et godt udvalg her. Vandet er gratis til vinen.

Hvordan er stemningen her?

Charmerende og hyggelig beskriver restauranten bedst. Der er højt til loftet og god

plads ved og omkring bordene i den lille restaurant med plads til 35 gæster.

Der er hvide duge og levende lys på bordene. Selv om det er en af de finere restauranter, er der en meget jordnær stemning.

Gaden udenfor de lydtætte vinduer forstyrrer ikke roen i restauranten, og baggrundsmusikken falder naturligt ind i besøget.

I det åbne køkken kan du følge med i kokkenes arbejde og samarbejde med tjenere og sommelier.

Betjeningen er i en klasse for sig. De er dygtige og giver gerne af deres viden. Der er et nærvær, som er sjældent set, og gæsterne føler sig ved ankomsten til restauranten set og taget godt imod.

Prisniveau

Når vi sammenholder mad og kvalitet, så er der god value for money hos Atelier 33. Til frokost ligger priserne på 118 kr. for tre østersserveringer og op til 188 for rørt tatar. Midt imellem ligger vol au vent med lam, brisler og morkler, foie gras au torchon til 148 kr. og hummerbisque til 138 kr.. Hovedretterne står fra 228 kr. og op til 348 kr. for bouef Wellington.

LÆS OGSÅ:

[Tjek vores brunchguide her:](#)

[Leder du efter græsk mad i Aarhus, så tjek her:](#)

[Sides i Jægergårdsgade](#)