

Den gamle Endelave-færges, Sorte Louis, har siden 2016 ligget i Marselisborg Havn og fungerer som café og restaurant. Det er Tina Steen og Preben Hald samt deres tre børn, Anna, Sophie og Christian, der står bag Bådcafé. Beliggenheden er unik, med bølgerne til den ene side og lystbådene til den anden. Mange kommer forbi til en drink, men der er også flere retter at stille sulten med.

Overskueligt menukort

På Bådcafé laves maden fra bunden. Menukortet ændres jævnligt, og der er ikke de store valgmuligheder, da pladsen i køkkenet er begrænset. Til frokost er der seks retter at vælge mellem heriblandt sildetallerken, pariserbøf, en planke og fiskefrikadeller.

Der er selvfølgelig også altid kage. Om aftenen kan du vælge mellem en til fire retter til en fast pris. Der er bare to forretter og to hovedretter samt fire desserter at vælge mellem.

Brunch

I weekenden byder Bådcafé på brunch bestående af en planke med yoghurt, røget laks, æg og bacon, ost, pålæg, frugt og en kage. Der kan tilkøbes drikkevarebuffet med vand, to slags juice og almindelig te og kaffe.

Vin/drikke

Af vine er der et lille udvalg på glas og flaske. Ellers er der øl, sodavand og forskellige varmen drikke. I weekenden åbner cocktailbaren i styrehuset. Her er de opfindsomme bartenderne, Erik og Kaptajn Preben, klar med en lang række cocktails – dog med begrænset drinksremedier grundet den trange plads bag baren. Fredag er der happy hour fra klokken 17 til 18.

Bølgeskvulp og havudsigt

En helt unik placering på vandet ved den flotte mole med havudsigt og bølgeskvulp. I sommermånederne er der rift om de attraktive pladser i solen. Skal der holdes fest eller møder for private eller erhverv, er det også en mulighed.

Prisniveau

Det er ikke byens laveste priser de holder sig her, men de er heller ikke urimelige dyre. En almindelig hovedret koster mellem 200 og 300 kr., brunchen 155 kr., mens en enkelt hovedret som pariserbøf står til 150 kr..