

Boule ligger på hjørnet af Odensegade og Ingerslevs Plads i Aarhus. Lokalet har i mere end 80 år huset det legendariske værtshus Boulevard Caféen, også kendt som Bulle. I foråret 2025 åbnede Boule i de gamle lokaler med nyt liv og ny energi, men med tydelig respekt for historien. Det skal understeges af det nye Boule kun har ganske lidt tilfælles med Boulevard Caféen. Så er det på plads.

Hvad er det her for et sted?

Boule kalder sig et moderne værtshus, hvor man både kan spise og bare drikke. Hvis vi skal sammenligne med andre lignende steder i Aarhus, så er det en restaurant og bar. Der er ingen faste seatings og heller ingen bordreservation. Man går bare ind og ser om der er et bord. Gæsterne spænder fra folk, der kommer for en øl eller et glas vin, til dem, der spiser en hel middag. Stedet lægger op til spontanitet og uforpligtet samvær. Det er et sted, der skal kuratere til både det gamle stamklientel og til trendy unge voksne med naturvin side om side med Ceres Top og et køkken forankret i råvarer fra markedet på Ingerslevs Boulevard.

Hvad er der på menukortet?

Menuen rummer klassisk smørrebrød og en daglig ret i to versioner: en med kød og en vegetarisk. Derudover serveres små retter, som skifter hver uge. Retterne er enkle og uformelle. Råvarerne er i centrum. Ceres Top til 25 kr. er en fast del af kortet og en hilsen til stedets fortid.

Maden er ikke byens bedste, men rigtig mange kommer heller ikke for madens skyld, men for at drikke og hygge sig.

Hvordan er stemningen her?

Lokalet er forvandlet fra hyggeligt brunt værtshus til en lysere moderne café og bar. Gamle elementer som træpaneler og baren er dog bevaret, og få minder fra Bulle som ridser i panelerne og det gamle Ceres-skilt er stadig synlige. Store vinduer åbner rummet op mod gaden og skaber forbindelse til livet udenfor. Når vejret er godt er der udeservering hvor der er rigeligt med siddepladser.

Prisniveau

Prisniveauet er bredt. Øl koster fra 25 kr., og vin fås både glasvis og i flasker op til 500 kr. Her er der værdi for pengene. Man føler sig ikke snydt her. Priserne følger niveauet i Aarhus. Priserne på maden passer i det store hele til den kvalitet man får.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer spænder fra klassisk øl til naturvin og cocktails. Her kan man vælge en Ceres Top eller gå mere eksperimenterende til værks. Udvalget er ikke kæmpestort, men det er velfungerende og afspejler både det uformelle og det mere nørdede valg.

Betjening

Betjeningen virker afslappet og imødekommende. Personalet har god tid og skaber en uformel stemning. Det er tydeligt, at der er overskud og lyst til at være vært og tale med gæsterne. Man bliver mødt med ro og smil, og der bliver lyttet til gæsterne. Der er ikke hastværk her, hvilket til tider er befriende.

LÆS OGSÅ:

[Kulturbodega Bellis i Latinerkvarteret](#)

[Dick Turpin, et klassisk værtshus i Viby](#)

[Everest Kitchen i Aarhus Street Food](#)