

I de lokaler, som tidligere husede We Do Burgers, ligger i dag Burger BOOM, som har formået at lave gode hjemmelavede burgere med gode råvarer, som ikke koster en bondegård.

Burger BOOM i Østergade har valgt at sætte fokus på kødet. Det er måske at gå imod trenden, men de holder fanen højt, og deres kød er 100% dansk oksekød fra de fritgående kvæg. Men Burger BOOM i Østergade har også tanke for alle dem, som ikke spiser kød. Derfor har de også en vegetarburger på menuen, og de er langsomt, men sikkert ved at blive et hit – også blandt kødspisere.

Maden

Den er det, man kalder ukompliceret og lige ud ad landevejen. Der er syv forskellige burgere. De tilberedes alle som standard, men kan pimpes med eksempelvis bacon, ekstra ost og med en bøf mere i. Der er to kyllingeburgere, hvoraf den ene er spicy. Kyllingestykkerne er lavet med deres egen krydderiblanding og hjemmelavet dressing. Den skal smages.

Deres vegetarburger er med plantebøf, økologisk salat, tomater, rødløg, deres hjemmelavede dressing og syltede agurker. Alt er økologisk hos Burger BOOM. Hvis man ønsker dip til sine pomfritter, så koster det ikke ekstra som så mange andre steder, hvor dip let kan løbe op i 20 kr. oveni. En del af dem er hjemmelavet.

Hvordan er stemningen her?

Lokalet er småt, og der er ikke mange siddepladser, men er er hyggeligt på den gode måde. 12 indendøre for at være præcis og otte udenfor. Burger BOOM er en aarhusiansk kæde, men de formår at indrette deres burgerbarer forskelligt. Stilen er generelt lidt rå og cool.

Prisniveau

Moderat til lav, når man ser det i lyset af de gode, friske og økologiske råvarer, som de bruger. Råvarerne koster bare, når de er økologiske, hvilket gør, prisen er lidt højere. Men det er den faktisk ikke hos Burger BOOM, da de formår at holde den nede på et niveau, som de store, kedelige amerikanske burgerkæder holder. Og hos dem er der ingen økologi og lokale råvarer. En menu med burger, drikke og pomfritter koster 129 kr., med mindre det ikke er frokosttilbud. Her er prisen på en menu kun 79 kr. Husk, der er valgfri dip ad libitum med i de priser.

LÆS OGSÅ:

[Se guiden over pizza i Aarhus her](#)

[Spicy Restaurant i Sønder Allé](#)

[Rare Burgery på Trøjborg](#)