

Den aarhusianske burgerkæde, Burger BOOM, har på det seneste udvidet med en stor burgerrestaurant. Den ligger i Tordenskjoldsgade på Trøjborg. Det er i de lokaler, som før husede Stuen Th, og senest Mevino.

Lokalerne er moderniseret og ombygget og fremstår nordisk i udtrykket og med et pænt antal siddepladser. Både indendørs og udendørs. Der er tænkt over detaljen, og her er tale om en hyggelig burgerrestaurant, hvor man sidder godt, og der er god plads mellem bordene.

Maden

Det er burgere, det hele handler om. I forskellige versioner. Der er både okse, kylling og plantebaserede burgere. De kalder deres burgere for gourmet-burgere, men definerer ikke videre, hvad der ligger i det begreb. Det er vist mest markedsføringsmæssigt. Men burgerne smager godt og er veltilberedte.

Agurkerne hos Burger BOOM på Trøjborg er hjemmesyltede, og bollerne er bagt på et stort bageri efter egen opskrift. Det er ikke briocheboller med fake-smør, som de fleste brioche-burgerboller er i dag. Tak for det! Briocheboller skal bages med rigtigt smør, ellers lad være.

Oksekødet fra kvæget i Mols Bjerge smager godt – især når bøffen er rosastegt. Det er ganske enkelt i sin egen kategori. Ellers er der en vegetarburger med plantebøf, som smager fint. Burgerne er gode, og personalet er gode til at stege dem efter, hvad man bestiller.

I kyllingeafdelingen er der en spicy chicken cheeseburger. Den er med chili cheese tops, jalapeños, rødløg, hjemmelavede syltede agurker og deres egen dressing. En lidt høj burger, men spændende og ny i Aarhus.

Prisniveau

Der er god value for money og markant mere end hos de store amerikanske burgerkæder. En cheeseburger koster 69 kr. Det er ikke dyrt. Som menu med pomfritter og sodavand løber den op i 129 kr.. Burger BOOM på Trøjborg kører med et frokosttilbud hver dag, hvor en valgfri menu koster 79 kr..

Vigtig info vedr. bøffen

Man skal selv fortælle, om hakkebøffen skal steges rød, medium eller gennemstegt. Man bliver ikke spurgt af personalet, men man skal selv sige det. Hvis man gør det, så bliver den tilberedt præcis, som man ønsker det.

Baggrundsviden

Der er også Burger BOOM restauranter i både Aalborg og Randers, men de har intet med de fire Burger BOOM restauranter i Aarhus at gøre. Burgerne og kvaliteten har intet til fælles. Blandt andet er det kun de fire restauranter i Aarhus, som bruger friskhakket oksekød fra fritgående kvæg, som koster markedet mere end almindeligt oksekød, og som er eftertragtede.

LÆS OGSÅ:

[Guide caféer i Aarhus:](#)