

Restaurant Hack er Aarhus Teaters café og restaurant. Hack serverer mad, der er mere end almindeligt café-niveau. Navnet har Cafe Hack efter en af Aarhus' helt store arkitekter, Hack Kampmann, som stod bag bl.a. Aarhus Teater fra 1890'erne. Om du er til brunch eller frokost, en større eller mindre middag med udvalgte vine, byder Cafe Hack altid på smagfulde oplevelser.

Maden

Køkkenet emmer af kvalitet, lige fra de nøje udvalgte råvarer til den passion som køkkenchefen og hans team har. Café Hack har helt styr på, hvordan man tilbereder råvarerne. Maden er altid i orden. Menukortet er overskueligt og skifter ofte baseret på årstid og lokale råvarer og madspild.

Lørdag og søndag serverer Café Hack et brunchbræt med hjemmelavede retter, der serveres ved bordet. Det er inklusiv drikkevarer, der hentes på baren.

Hver aften serveres "aftenens menu" med retter som dyrekølle, dansk velfærdskalv og Gateau Marcel eller kulmule og dansk gris.

Går du efter en helaftensoplevelse, kan du vælge "En aften på Hack fra A-Z". Her kan du læne dig tilbage og nyde snacks og champagne, fire serveringer med tilhørende vinmenu. Efter middagen serveres valgfri kaffe/te og avec, og så er det tid til en valgfri sjus fra baren.

Teatermenu

Selvfølgelig er det også muligt med en teatermenu, hvor du inden aftenens forestilling kan nyde to timers servering med snacks, cava, to retter samt øl, vin og vand ad libitum og kaffe/te. Du kan også vælge den mindre teatermenu med to retter.

Vin/drikke

Der er et stort udvalg af drikkevarer på Cafe Hack. Til “En aften på Hack fra A-Z” serveres en 4-retters vinmenu med gode og afstemte vine, og til teatermenuen er der øl, vin og vand ad libitum. I baren kan købes øl og drinks.

Emmer af historie

Lokalet, som før i tiden var dansesal for de håbefulde teater elever, er i dag blevet forvandlet til en gastronomisk perle, hvor passion, håndværk og respekt er nogle af de nøgleord, Cafe Hack arbejder målrettet efter. Cafe Hack er ikke bare blevet synonym med hundredetusindvis af danskeres radiolytning søndag morgen, men emmer i sig selv af historie i kraft af beliggenheden klos op ad teateret. Her færdes skuespillere og erhvervsfolk, her spiser man brunch i weekenden eller middag inden en teaterforestilling. Afslappet stemning og venligt personale, som véd, hvad de laver. De smukke historiske lokaler er en stor oplevelse. Man føler det er en anden tid, man bevæger sig ind i.

Prisniveau

Det er middelpriiser her, hvilket ikke bare kan tilskrives stedet og navnet, men også kvaliteten på råvarerne. En brunch koster 295 kr. inklusiv drikkevarer. Aftenmenuen begynder ved 295 kr. for to retter og 345 for tre retter. En “Teaterpakke” inklusive drikkevarer står til 545 kroner.