

Café Viggo, der ligger på Åboulevarden, er opkaldt efter købmand Viggo Jørgensen, der i 1930 opførte huset. Siden 1996 har Café Viggo slået sine folder på stedet med stamgæster og turister på gæstelisten. Der er en afslappende og cool stemning på caféen, der fra morgen til aften serverer brunch, frisklavede smoothies, franske bistroretter, 3-retters menu og festlige cocktails.

Maden Café Viggo

Hos Viggo serverer de en kombination af traditionel cafémad og franske klassikere. Der er noget at vælge mellem på menukortet. Fra morgenstunden står Café Viggo klar med morgenmad eller brunch. Sidstnævnte er en tapasbrunch, hvor du selv sammensætter din brunch ud fra 15 retter.

Dansk og fransk

Frokostkortet byder på små deleretter eller klassikere som Viggos pastaret, pariserbøf eller vol au vent, som er franske tarteletter. Der er også smørrebrød, burgere og salater. Til aften udvides frokostkortet med en treretters menu, hvor du selv vælger mellem forskellige retter. Der er også særlige aftenretter som mørbrad af gris og confit de canard.

For vegetaren og veganeren er der et udvalg af retter i menukortet. Ellers er personalet gode til at finde på noget og hjælpe.

Drikkevarer

Cocktailkortet falder i øjnene. 13 forskellige er der at vælge mellem. De typiske drikkevarer på caféer finder du også på Café Viggo. Vin, bobler, øl på fad og i flasker samt diverse softdrinks, smoothies samt varme drikke.

Stemningen

Med placeringen ud til åen er der et særligt liv. Caféen er indrettet i klassisk fransk stil – afslappende og cool stil. Der er god stemning, uanset hvornår du kommer forbi. Når mørket falder på skrues der op for musikken, og bartenderne går i gang med at shake cocktails. Betjeningen er venlig og smilende.

Prisniveau

Det er ikke billigt at spise ved åen i Aarhus. Men her får du kvalitet og en god beliggenhed. Deleretterne koster 160 kr., mens sandwich og salater er i prislejet 115 kr. til 140 kr.. En burger koster 160 kr. og aftenretterne 195 kr..