

Craft Burger ligger i Nicolinehus og er på flere områder et anderledes burgerkoncept. De er skabt af to brødre, som begge har en mission om at gøre tingene bedre. Det kan både ses og smages.

Hvad er det her for et sted?

Det korte svar er en burgerbar i den bedre ende af skalaen. Den ene bror, Ahmad, er uddannet kok fra en michelin-restaurant og har i næsten ti år skabt et hav af burgeroplevelser i køkkenet. Sammen med sin bror vil de lave noget, som de andre kolleger i Aarhus ikke laver. De vil være unikke, og det er de på flere områder.

Craft Burger i Aarhus vil gerne kendes for deres gourmetburgere, som kombinerer den traditionelle opfattelse af burgere med nye smagskombinationer. De er anderledes og har noget at byde på. De har "kun" 4 burgere på menukortet. Sådan er det.

Maden

Her er den klassiske cheeseburgere og de mere eksperimenterende burgere, såsom deres King Kong burger med dobbelt sashi-oksekød og deres version af en trøffelburger. Ellers er der deres estragon-bite eller en chick-magnet med glaseret kylling.

Til menuerne er der almindelige pomfritter til, men man kan også opgradere dem til deres loaded crispy chicken fries, truffle cheese fries eller chili cheese fries. Det giver god mening, og de mætter godt.

Råvarerne er så vidt muligt lokale. Det er hjemmelavede dressinger, frisklavet relish og friskbagte briocheboller. Det er ikke så ofte, at man ser så meget hjemmelavet, når vi taler om en burgerjoint.

Prisniveau

Vi er i den dyrere ende af burgerprisindekset. Men det giver god mening, da burgerne hos Craft Burger holder et kvalitetsmæssigt højt niveau. En menu koster fra 135 kr., hvilket passer fint til det, man får. Gode råvarer koster mere, sådan er det. Det er burgere, som er på et højt niveau, og set i det lys er priserne fair.

Hvordan er stemningen her?

Markedshallen i Nicolinehus er unik og et sted, hvor der er højt til loftet. Man køber sin mad ved et af de køkkener, der er. De sælger kun mad. Drikkevarer købes i en

af de selvstændige barer, som er i markedshallen. Det kræver, at du skal stå i kø to steder. Sådan er det. Men de fleste køber deres drikkevarer først og finder en plads, inden de bestiller deres mad.

Man sidder ved langborde – og ofte sammen med andre. Det er en del af charmen. Men man kan sidde ved mindre 4-mands borde. Når vejret er godt, er der udendørssiddepladser.

Hvem kommer her?

Det gør alle slags mennesker. Fællesnævneren, hvis der er en, er, at man går op i god mad. Maden her er spændende, og den er veltilberedt. Aarhus Ø er en ung bydel, og de yngre kommer her i stor stil. At udvalget af køkkener er så stort, gør, at der er noget for alle. Udover det er priseniveauet relativt sympatisk.

Udover deres lokation på Aarhus Ø har Craft Burger også en ny restaurant i Banken Food Hall i centrum af Aarhus.