

På hjørnet af Jægergårdsgade og Frederiks Allé ligger Den Gule Café. En farverig og hjemlig café med hjemmelavet mad. Channie Sand er ejeren af caféen, og hun er at finde i køkkenet og på gulvet i caféen. Maden kan nydes i caféen eller tages med på vejen.

Maden

Et enkelt og overskueligt menukort er, hvad du finder på Den Gule Café. Maden er frisk og hjemmelavet og tager sig godt ud på tallerkenen. Menuen skifter ofte, så det vi skriver her er blot eksempler.

Morgenen kan byde på Nillers brunch favorit med et surdejsstykke med pålæg, æg, grape, skyrbowl med topping af frugt, bær, nødder og chokolade samt en valgfri drik. Til den lette sult er der den hvide skyrbowl, en surdejsbolle eller fyldt croissant.

Panini og madder

Fire paninier er der at vælge mellem. De er alle med lunet surdejsbrød, hjemmelavet pesto, mayo og spinat/rucola. Derfra skiller de sig ud med enten laksemousse, tunmousse, parmaskinke eller avocado.

Rugbrødsmitterne er med hjemmelavet pesto og spinat/rucola samt en af følgende laksemousse, tunmousse, parmaskinke eller avocado.

Ellers er der tapas med kød, ost, pesto, aioli, brød, oliven og mandler eller en salat med laksemousse.

Vin/drikke

I køleskabet finder du drikkevarerne. Vine, øl, saft, iste og Kombucha. Der er også drinks som gin/tonic, Espresso Martini eller Aperol Spritz samt friskpresset juice eller

smoothies samt diverse kaffe.

Stemningen

Caféens farver falder straks i øjnene. Lilla, gul, grøn og pink er væggene.

Ejeren har gjort noget for, at du føler dig hjemme, og skal have det behageligt og hyggeligt på caféen. Her er kurvemøbler, marmorbord, grønne planter, puder og tæpper.

Betjeningen er nede på jorden og gør, hvad de kan for at give dig en god oplevelse samt opfylde eventuelle ønsker.

Du kan også tage plads udenfor, hvor der er borde, varmelamper og parasoller.

Den Gule café er indbegrebet af aarhusiansk caféhygge.

Prisniveau

Det er ganske fair priser for mad, der er velovervejet og hjemmelavet. Generelt for man meget for sine penge sammenlignet med lignende steder.

LÆS OGSÅ:

[Salling ROOFTOP - café og bistro](#)

[Smørrebrød Aarhus - komplet guide](#)