

Hvis du har en lyst til god gammeldaws mad og danske klassikere som tarteletter, stegt flæsk, stjerneskud og smørrebrød, så er Den Lille Kro et godt sted at besøge. En gammeldags landevejskro midt inde i Aarhus centrum på hjørnet af Nørre Allé og Grønnegade.

Den Lille Kro er en ægte hverdagsrestaurant med det gedigne danske køkken, og hvor retterne serveres i de hyggeligste omgivelser. Køkkenet lukker først kl. 21.30, hvilket gør man kan spise relativt sent her.

## **Maden**

Den Lille Kro byder på klassiske danske frokostretter, såvel som middagsretter og desserter. Fokus ligger på god hjemmelavet mad, og alt er lavet fra bunden af gode og friske råvarer.

## **Danske klassikere**

Til frokost er Kroens frokостanretning med tre serveringer et hit. Også den store smørrebrødsseddel, der blandt andet byder på lun rødspættefilet og roastbeef værd at gå efter.

Om aftenen sammensætter krofatter en 2-, 3- eller 4-retters menu baseret på årstidens råvarer. Du kan også vælge fra a la carte, hvor stegt flæsk, pariserbøf og Kroens bøfsandwich er et tilløbsstykke.

## **Som for 40 år siden**

Maden er så dansk, som den næsten kan være, og langt hen ad vejen er den så klassisk – eller gammeldags om man vil – at flere af retterne snildt kunne have været serveret for 40 år siden. Alt er hjemmelavet med respekt for historien, men også redefineret med nye og de bedre råvarer, som findes i dag.

## **Drikkevarer**

Til en god dansk frokost hører sig god dansk øl. Og det har Den Lille Kro. Udvalget af danske specialøl fra blandt andet Aarhus Bryghus, Syndikatet, Jacobsen, Carlsberg, Skanderborg Bryghus og Mikkeller er stort.

Til menuerne er der sammensat særlige ølmenuer, der passer til maden. Derudover er der vin, sodavand og kaffe.

## **Hvordan er stemningen her?**

Lige fra du træder ind ad døren, føler du dig i gode hænder. Atmosfæren på kroen skaber straks en forventning om det jordnære. Her er afslappet og hjemligt. Hvad indretningen angår, så kunne du lige så godt være på en jysk landevejskro.

Møblerne er af ældre slags, bordene er dækket med hvide duge og levende lys. På væggene hænger malerier, som vi alle genkender fra vores bedsteforældres hjem. Der er meget nostalgi, men på en original måde.

## **Jordnær betjening**

Betjeningen er rolig og opmærksom. En rigtig krofatter med forklæde, sorte bukser, hvid skjorte og butterfly. Tonen er humoristisk, og der er tid og overskud.

## **Prisniveau**

Det er ærlig og reel mad samt store portioner til en fair pris. Du kan vælge at gå all in med 4 retter med ølmenu til 649 kr., eller du kan stille sulten med Kroens bøfsandwich (250 g. hakkebøf) for 189 kr..

Til frokost får du meget for pengene. 3 stk. uspecificeret smørrebrød for 200 kr..