

På den gamle havn i Aarhus ligger Brødrene Koch. Det har de gjort siden 2004. De driver også Det Glade Vanvid, der ligger ved siden af. Navnet Det Glade Vanvid, kan virke lidt pudsigt, men det fortæller ganske enkelt, at du får en oplevelse med det hele til en fast pris.

Den gode smag, en smuk præsentation og sæsonens kvalitetsråvarer kombineret med samlet set 25-års erfaring på den øverste kokkescene findes hos Det Glade Vanvid.

Maden hos Det Glade Vanvid

Maden er dansk gourmet, med det franske køkken som inspirator og grundidé. Det er hjemmelavet og spændende mad, der bliver serveret i en tre retters menu ved bordet. Middagen slutes af med kaffe og sødt.

Det Glade Vanvid inspireres af naturen omkring restauranten, de udforsker smage og serveringerne er på sæsonens præmisser.

Arrangementet starter og slutter på et bestemt tidspunkt. Det har en varighed af 3 til 3,5 timer, og der er én menu for alle. Det er også grunden til, at prisen kan holdes på det relative beskedne niveau.

Prisniveau

Hele arrangementet med mad og drikke koster 499 kr. mandag til onsdag. Torsdag er prisen 599 kr., og fredag og lørdag er prisen 699 kr.. De sidste tre dage får du en ekstra time at spise og hygge dig i.

I prisen er der også kaffe og valgfri avec. Det er rigtig god value for money i Aarhus. I sær hvis man drikker mere end tre glas vin til sin mad.

Hvordan er stemningen her?

Det hele foregår i smukke og uformelle rammer ved den gamle havn i Aarhus. Det er et af de gamle pakhuse i træ, som er lavet om til restaurant. At sidde og spise på en gammel mole med udsigt til havnen og de mange skibe er noget helt særligt. Brødrene Koch er tilmed eminent gode værter.

Vin/drikke

Vinene, eller hvad du ønsker at drikke, henter du selv. Der er altid mindst syv forskellige vine i buffeten, der er udvalgt fra sommelierens hånd efter sæsonen og

menuens skiftende smag. Foruden vin tilbydes der også en 2 til 3 slags øl at vælge i mellem.

LÆS OGSÅ:

[Opulent i Guldsmedgade](#)