

I Badstuegade i Latinerkvarteret ligger en lille sandwichbar af de allerbedste. Den skiller sig på pænt mange måder ud fra mængden. Alt er hjemmelavet, og brødet bages løbende flere gange dagligt. Der er ikke siddepladser indendøre, men der er nogle i deres gårdhave og et par stykker på Badstuegade.

Det er parret, Olivia Kofoed-Enevoldsen og Søren Bjørnskov Gram, som ejer og driver Dingse. De sætter en ære i kvalitet og godt værtskab. Som bonusinfo, så har Søren Bjørnskov-Enevoldsen en fortid på den trestjernede Michelin-restaurant Jordnær i Gentofte. Her var han assisterende køkkenchef. Det gør kun, at vores forventninger til maden er endnu højere.

Maden

Menukortet er af den lille og præcise slags. Sandwich udgør hovedparten af udvalget. Her er der fire at vælge mellem. Derudover er der også focaccia og deres salat, Salad a là Provençal.

Det er den klassiske sandwich, vi har med at gøre, og hvor der er tænkt over selv den mindste detalje. Der bruges udelukkende de bedste råvarer, og smagen er, som om man sad på en af byens bedste restauranter. Brødet er ganske enkelt i sin egen klasse og noget af det bedste brød til sandwich i Aarhus. Man skal til Paris for at finde noget på Dingses niveau.

Lad os nævne deres sandwich med serranoskinke, 24 måneders 'Monte Nevado', basilikum, pinjekerner, mozzarella og rucola. Her er ikke noget industrifremstillet mayo i. Faktisk er der slet ikke mayo i, men olivenolie. Hvis man skulle kåre Danmarks bedste sandwich blandt landets sandwichbarer, så ville den her være en oplagt vinder.

Drikkevarer

Her er ikke det store udvalg, men de laver deres egen Dingse-vand på dåse. Det er lime eller pink grape tilsat vand og brus. Ellers er der vand og kaffe. De laver kaffen på espressomaskinen, mens man venter og er oplagt som to go sammen med en sandwich.

Hvordan er stemningen her?

Det er et lokale af de mindre i en af Latinerkvarterets ældre bygninger. Her er charme, og man kan følge med i, hvordan maden bliver lavet. Det kan noget. Stemningen er meget nede på jorden, og man fornemmer med det samme, at man er velkommen. Her snakkes med kunderne, og her er rart at være. Man har slet ikke

lyst til at gå igen. Det er de her små steder, som gør Aarhus speciel, og det er dem, vi skal støtte og være stolte af.

Man kan spise sin mad og drikke sin kaffe i den godt gemte gårdhave, som man finder bag sandwichbaren. Det er en af de gemte oaser i Latinerkvarteret.

Prisniveau

Det er ikke byens billigste priser, vi ser her. Men det ville heller ikke give mening med den kvalitet, de har på deres mad. Der er enhedspris, så det er underordnet, hvilken sandwich du vælger. Når man en gang har smagt deres sandwich, tænker man ikke på prisen mere. Set i forhold til kvaliteten er det god value for money. Rigtig god endda.

LÆS OGSÅ:

[Rare Burgery på Trøjborg](#)

[Vores madanmeldelse af Dingse](#)