

Emmerys i Åbyhøj er en af Aarhus-forstadens største caféer. Den ligger i det gamle apotek ved Åbyhøj Torv. Her er altid mennesker, og Emmerys har et pænt stort antal stamkunder eller gæster. Brødet er moderne og i samme stil, som grundlæggeren af Emmerys, Per Bruun, i sin tid lavede. Han var en af de første, som lavede langtidshævede brød og brugte surdej i stedet for almindelig gær fra De Danske Gærfabrikker.

Maden hos Emmerys i Åbyhøj

Brødet fylder en del hos Emmerys. Selvsagt, men ikke kun. Alt, som laves og serveres, er 100% økologisk, noget som ikke særlig mange i Aarhus kan bryste sig med. Det er altså ikke kun brødet, som er økologisk.

Nu er Emmerys i Åbyhøj også en bager, og det gør, de åbner relativt tidligt. Klokken 6.30 alle ugens dage, så det er tidlig morgenmad, man kan få her. Dagen starter med morgenmad, som kan være brød med ost eller en skyr med rabarberkompot og granola eller en chiagrød med havtornkompot. En klassiker er en lun croissant med skinke og ost.

Et af de sikre hits er deres morgentallerken til 59 kr.. I den pris er der brød, blødkogt æg, smør, ost og skyr med årstidens kompot og granola.

Hvis man vil have lidt mere at spise, så kan deres brunch anbefales. Her er selvfølgelig brød, croissant, skyr med granola, blødkogt æg, årstidens kompot, røget laks, fennikelpølse, skinke, smør, ost, persillepesto, avocado og spinat.

Til frokost kan nævnes de frisklavede sandwich. Her er lidt forskellige valgmuligheder. Der er bl.a. rugbrødssandwich med laks, tun, fennikelpølse eller en grillet focacciasandwich med skinke og ost eller igen fennikelpølse.

Udover mad er der også kaffe. Ikke bare filterkaffe, men også espresso, caffè latte, cappuccino, americano og så videre. Alle laves også som to go.

Stemningen

De fleste kan med stor sandsynlighed blive enige om, at stilen er stilren og moderne caféagtig. Nordisk og lys med både høje og lave møbler. Så der er loungestemning i det aflange lokale, hvis det er det, man efterspørger. Personalet er af den type, som tager sig god tid til gæsterne/kunderne, og nogle gange må man forvente en vis ventetid.

Prisniveau

Det er ikke byens billigste priser, vi har med at gøre hos Emmerys i Åbyhøj. Brødet, kaffen og maden koster mere, men det er også økologisk, og der er udelukkende brugt gode råvarer. Ud over det, så er Emmerys i dag et brand, som står for kvalitet, og det gør, de kan holde en lidt højere pris.

LÆS OGSÅ:

[Tjek vores barguide her](#)

[Teaterkatten ved Aarhus Teater](#)