

Fru Møllers Restaurant ligger i idylliske omgivelser syd for Aarhus. Konceptet er baseret på gode, lokale, bæredygtige råvarer og god mad på stedet eller ud af huset. Restauranten drives af Birgitte og Casper, som begge er uddannede kokke på nogle af de bedste restauranter og er dybt engagerede i deres meget personlige restaurant. Maden er moderne. Et uhøjtideligt gourmet-landkøkken er nok det mest rammende ord, vi kan finde. Her er ingen dogmer.

Maden

Mere hyggeligt end højtideligt, lyder det fra Fru Møllers Restaurant, som dyrker et moderne landkøkken og laver mad med årstidens lokale råvarer fra køkkenhaven. Håndværket er i højsædet, og kvaliteten i top.

Alt er hjemmelavet, hvilket er en selvfølge. Hver lørdag fra kl. 10-12 serveres den populære brunch, der er et samspil mellem egne produkter fra Gårdbutikken og Slagteriet, råvarer fra lokale avlere og egne spændende påfund. Alt er hjemmelavet, kaffen nymalet og mosten friskpresset. Frokosten kan stå på frokostplanken, som er små kolde og lune retter. Ellers kan du vælge frokostretter som bondeomelet, rørt tatar af frilandskvæg, eller koldrøget laks fra egen rygeovn. Aftenmenuen inviterer til sæsonmenuen kaldet "En aften på bondegården". Dertil en hel eller halv vinmenu.

Prisniveau

Sympatiske - i betragtning af råvarer og håndværk. "En aften på bondegården" løber op i 798 kr., men indeholder også snacks, tre-retters menu, kaffe og sødt med tilhørende vinmenu. Den populære land-lørdagsbrunch alt inklusiv koster 250 kr.. Frokostkortet ligger på 125 til 175 kr.. Frokostmenuen med tre retter koster 175 kr..

Stemningen

Den smukke og rustikt indrettede proprietærgård er placeret i et idyllisk landskab og tilbyder udeservering. En lille restaurant på landet. Her er der hygge i stearinlysens skær i vinterhalvåret og en skøn gårdhave om sommeren. Udsigten er smuk ud over marken med fårene, som græsser på engene eller se trækroneerne.

Uhøjtideligt, men nærværende værtskab dedikeret til det gode, solide måltid. Birgitte er værtinden, mens Casper er køkkenchefen. Fru Møllers Restaurant er en del af Fru Møllers Mølleri, der udover Restauranten rummer gårdbutik, slagteri, gartneri og ismejeri.

Vin/drikke

Øl på fad, et godt udvalg af flaskeøl fra Klosterbryggeriet eller vine fra Sydeuropa er, hvad Fru Møllers restaurant byder på. Derudover er der safter og sodavand.