

GårdCafeen holder til i det hyggelige Latinerkvarter i en super hyggelig baggård i Studsgade. Bag caféen står tre venner Rasmus Bahnsen, Steffan Trie og Claus Quiding. Hos GårdCafeen er der plads til alle uanset alder, og der er åbent hver dag.

Maden

Hos GårdCafeen serverer de morgenmad, brunch, frokost og aftenmåltider. Menukortet er overskueligt og tager udgangspunkt i klassiske caféretter. Retterne er piftet op, og der vil hver dag blive bagt brød, og langt det meste på menuen er lavet fra bunden.

Fra morgenstunden i hverdagene står den på morgenbuffet til kun 55 kr. med bl.a. friskbagt brød med pålæg og ost, yoghurt med müsli, frugt og øllebrød med flødeskum. Eller du kan nyde den større brunch.

Ved frokost er der tid til smørrebrød og andre klassiske caferetter. Mens der om aftenen tilføjes hovedretter nøje udvalgt af cafeens køkkenchef.

Hele dagen er der burgere, klassikere som stjernes kud og pariserbøf, gårdens tapas og salater. Desserter og noget til den søde tand er også muligt hos GårdCafeen.

Vin og drikke

Hos GårdCafeen er der vine på glas og flaske, øl på fad og flaske, bobler, cocktails samt gin og tonic. Der er også sodavand, lemonader, saft eller juice samt varme drikke som diverse kaffespecialiteter. Hen på aftenen kan folk komme forbi til en drink, cocktail, specialøl, vin og god musik.

Hvordan er stemningen her?

Det er smukke og hyggelige lokaler, og caféen er lidt gemt væk i en baggård, men hvor der alligevel gøres opmærksomhed på deres eksistens ved indgangen med skilte, Dannebrog og grønne planter. Indenfor er der et stemningsfuldt cafemiljø i de to etager.

Er vejret til det, er baggården hyggelig og populær med overdækning og varmelamper til gæsterne.

Hver fredag aften inviterer cafeen til gratis Pianobar, med livemusik fra nogle af Danmarks dygtigste klaverboksere. Der er garanti for god stemning og fest, præcis som man husker det fra den legendariske Jacobs BBQ.

Hver tirsdag står i tarteletternes tegn, når der bydes indenfor til Tartelet Tirsdag. Her er der tarteletter ad. Lib til kun 129,-

Torsdage, fredage og lørdage aftener tilbyder GårdCafeen Tovli Tapas, som består af Gårdens Tapas bræt og dertil vin ad.lib i 1,5 time til kun 345,-

Som noget særligt er der områder indrettet til børn, mødregrupper og familier, og til de studerende er der også et bord, hvorfra der kan studeres.

Har du en større begivenhed, der skal fejres, har GårdCaféen plads til op til 150 mennesker til firmafester, julefrokoster, runde fødselsdage eller andre events.

Prisniveau

Det er moderate priser på maden hos GårdCafeen. Når man tænker på råvarerne, er det helt fair. Der er fine størrelser på retterne. Smørrebrød koster 85.-/90,- kr. pr. stk., men der skal nok to stykker til for at stille sulten. Burgere koster 185 kr. stort set samme pris er de klassiske retter som pariserbøf og stjernesud. Alt i alt er der god value for money.

LÆS OGSÅ:

[Coffee Collective i Guldsmødegade](#)

[Brunch i Latinerkvarteret- de hyggeligste steder i hjertet af Aarhus](#)