

Gerners Grill er et klenodie i Aarhus og landskendt i 1980'erne og 90'erne for deres grillmad. Det var Poul Verner, eller PV, som han hedder, der drev Gerners Grill fra 1980 til år 2006, hvor han solgte den. Det var i øvrigt PV, som gjorde Gerners Grill kendt langt ud over Aarhus. PV driver i dag Guldkyllingen på Langenæs, og er et livsstykke af de store. Hos Gerners Grill er der kommet nye ejere til. Menukortet er udvidet, og stilen er anderledes end dengang. Så er det på plads.

[Læs også: Restauranter i Aarhus – guide:](#)

Maden

Det er stadigvæk grillmaden, som er omdrejningspunktet hos Gerners Grill. Dog er der kommet lidt shawarma ind over, men ellers er de nye ejere stadigvæk relativt tro mod den traditionelle grillmad. Råvarerne er i stor udstrækning præfabrikerede industriprodukter, og kun meget lidt er hjemmelavet.

Gerners Grill byder på burgere, hotdogs(kalvekødspølser), pita, bøfsandwich, ruller, pøsemix og friturestegt kylling er hvad der er. Burgerne fås både i en 200 gram og en 400 gram udgave. Hakkebøfferne til pita og burgerne steges på panden, mens man venter, og man bestemmer selv, om de skal være medium – eller gennemstegte.

En vigtig note er, at det er kalkunbacon, de bruger hos Gerners Grill i dag, og ikke den traditionelle danske bacon. Ligesom den berømte og nærmest kulte, storsælgende, flækestegssandwich heller ikke er på menuen mere. Sådan er det.

Som bonusinfo sælger Gerners også slik og snacks ud af huset, hvis man er til det.

Stemningen

Lokalet er blevet shinet op med tiden, men det er ikke indretningen, der fylder. Man kan stadigvæk stå op og spise sin mad eller sidde på en af barstolene. Men der er ikke mange pladser, og idéen er takeaway. Betjeningen er venlig og har styr på maden og serveringen.

Prisniveau

Det er vel ikke dyrt. En burger med 200 grams bøf kan købes fra 55 kr., og tager du den som menu med pommes og sodavand, er prisen fra 95 kr.. Er du til 400 grams bøf stiger prisen til 95 kr. og menuen til 149 kr..

Desuden er Gerners et af de steder, der holder natåbent, og i 1980'erne og 90'erne kunne der på en fredag eller lørdag nat godt være 50 til 100 meter kø udenfor. I øvrigt er Gerners Grill opkaldt efter Grethe Gerner Møller, som startede grillen i 1967, inden hun solgte den til PV i 1980.

LÆS OGSÅ:

[Se vores brunchguide til Århus](#)

[Grillbaren i Viby Centret](#)