

På Godsbanen ligger den nye restaurant, GODS, der er åbnet i Spiselaugets gamle lokaler. GODS har et kvalitetsbevidst folkekøkken, hvor maden primært bliver lavet med lokale og danske råvarer.

Med et prisniveau, hvor alle kan være med, skabes en ramme for fællesskab og nærvær i området.

GODS er et uhøjtideligt fristed midt i byens mere kreative miljø. Et hotspot for ildsjæle og iværksættere, og et sted, hvor der er plads til alle Godsbanens brugere, de arbejdende folk fra værkstederne, kulturinteresserede foredragsgæster og ikke mindst alle gæsterne i restauranten.

Maden hos GODS

Med fokus på lokale sæsonvarer bliver GODS et folkekøkken og et mødested, hvor der er plads til alle. GODS skal være et sted, hvor de arbejdende folk fra Godsbanens værksteder, arrangementsgæster og restaurantgæster alle mødes under samme tag.

Et sted for både hverdagsmøder og store begivenheder som mærkedage, festivaler og firmaarrangementer.

GODS tilbyder enkle, velmagende og genkendelige retter lavet primært på danske råvarer. Det betyder, at der vil være stort fokus på at bruge råvarerne, når de er i sæson, samt fermentering og syltning, så råvarerne også kan bruges i løbet af vinteren.

Drikkekortet vil byde på så mange danske producenter som muligt.

Morgenmad og brunch

I hverdagene vil man kunne få simpel morgenmad på GODS. Det inkluderer en bolle med ost til 19 kroner, rugbrød med æg til 30 kroner og øllebrød eller yoghurt med granola til 25 kroner.

I weekenden er der brunchbuffet, som er et trækplaster, og der er stort set altid fuldt hus. Brunchbuffeten har nye elementer, primært lavet på danske råvarer og her er noget nyt, som vi ikke har set i Aarhus før.

Frokost og aften

Hver dag hele ugen kan man se frem til at kunne bestille en bakkemenu til frokost

for 100 kroner. Her får man husets sylt og fermentering, grøn salat, en hovedret efter kokkens valg samt ét glas saft.

Menukortet for frokost og aften er ens, og her får man virkelig noget for sine penge.

Hovedretterne koster fra 99 til 185 kr. og inkluderer både lækre og billige retter med og uden kød.

Menuen inkluderer retter som ribeye, bygotto og valgmuligheder for burger med ribbensteg eller en bøf med Ingridærter.

Vin og drikkemenu

Vin- og drikkekortet indeholder alt, hvad man har behov for. De mest gængse drikkevarer som sodavand og øl kan købes i fire forskellige størrelser, så du kan få lige den mængde, du har lyst til.

Vinkortet er med et lille, men gennemtænkt udvalg af vine, så der er noget til enhver smag. Husets vin kommer til at koste 45 kroner pr. glas.

Prisniveauet hos GODS

Prisniveauet på GODS er rigtig skarpt og sat, så alle kan være med. Derfor kan man blandt andet se frem til en kop kaffe til 18 kr., en øl til 25 kroner, et glas vin til 45 kr., Søbogård Saft koster 35 kr.. Se hele menuen på [GODS' hjemmeside](#).

Det rå look

GODS formår at skabe en stemning, der er nede på jorden og uhøjtidelig. Lokalet er rå og rustikt. På trods heraf er det hyggeligt, afslappende og nærværende.

Her er ikke noget snobberi og heller ikke hipstertjenere, der går i selvsving over at høre sig selv fortælle om en vin.

Her mødes de kreative, kunstnere af alle typer med erhvervsfolk, studerende og ikke mindst nysgerrige forbipasserende, som der er en del af på Godsbanen.

Arrangementer og selskaber

Hos GODS og på Godsbanen afholdes der et stort antal arrangementer, workshops, koncerter, konferencer, møder og private begivenheder.

Skal du afholde et større arrangement, er der masser af lokaler og muligheder til at gøre det hos GODS.