

Guldtoppen i Åbyhøj er på mange måder en institution i Åbyhøj. Den har ligget der i 50 år og har formået at finde en bred skare af stamkunder, men også udefrakommende, som elsker god traditionel dansk mad.

Guldtoppen er en frokostrestaurant og serverer mad mellem kl. 12 og 15. Derefter er Guldtoppen en bar. Til forudbestilte selskaber er der også mad om aftenen.

Det er Bente Pedersen, der tidligere havde Pusterummet, der i dag har Guldtoppen. Hun står hver dag bag baren og snakker og servicerer gæsterne. Guldtoppen har åbent mandag til lørdag. Normal lukketid er kl. 22, men er der gang i den, lader Guldtoppen gerne festen fortsætte.

Maden

Det er 100% dansk mad, vi har med at gøre. Man fornemmer med det samme, når man træder ind i lokalet, at det er old school, det handler om. Det er mad, som rimer på øl og snaps. Intet nymodens er sneget sig ind her, og det gælder også maden.

Klemmer

Der er, selvfølgelig, smørrebrød hos Guldtoppen. Her kalder de det klemmer, men det har en størrelse, som smørrebrød har andre steder. Se blot på billederne i vores galleri. 45 kr. koster en klemme, og der er alle de klassiske stykker på kortet. Marinerede sild med karrysalat, æg og rejer, rødspættefilet med remoulade, dyrlægens natmad, rullepølse med sky og løg, roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg, flæsksteg med rødkål, svesker, agurkesalat og appelsin, leverpostej med bacon og agurkesalat osv.

Dagens ret

Hver mandag til fredag serveres dagens varme ret. Hvad den byder på skifter fra dag til dag. I menukortet finder du faste varme retter som hakkebøf med bløde løg på rugbrød, pariserbøf, stjerneskud og frikadeller med rødkål. Om lørdagen laver kokkene den traditionelle frokostbuffet. Det er et tag-selv-bord med både kolde og lune retter.

En anden klassiker er Guldtoppens mørbradgryde. Den skal dog bestilles af minimum to personer og forudbestilles.

Hvordan er stemningen her?

Indretningen og stemningen er intakt og er som på en kro eller frokostrestaurant i 1970'erne. Det er lidt, som om tiden har stået stille. Lad dig ikke distrahere af, at Guldtoppen måske ikke ser særlig hyggelig ud, udefra. Det er den, og den er helt anderledes, når du træder ind ad døren. Møblerne og bordene er de samme, som mere eller mindre altid har stået der. Men det fungerer, og det er befriende at se, når møbler holder i årtier frem for de billige køb og smid væk møbler, der laves i dag.

Dansk hygge, når det er bedst, er, hvad der møder en på Guldtoppen i Åbyhøj. Her kommer alle typer gæster. Høj som lav. Stemningen er helt nede på jorden, men hen på aftenen ganske festlig, og af og til er der livemusik. Udenfor er en overdækket terrasse, hvor der må ryges i den ene ende.

Prisniveau

Det er store portioner, de holder sig hos Guldtoppen, og prisen er i den lave ende. En klemme koster 45 kr. og tre stykker for 95 kr.. Frokostbuffeten er ad libitum og koster 178 kr.. Det er en for alvor god pris. Pariserbøffen og stjerneskuddet koster 145 kr., og de tre tarteletter med høns i asparges koster 90 kr..

LÆS OGSÅ:

[The Old Irish Pub ved Domkirken i Aarhus](#)

[Pinds Cafe i Skolegade](#)

[English Pub i Åbyhøj](#)