

Guldværket i Mejlgade er et lille spisested med jordnær energi og kort vej fra gaden til tallerkenen. De holder til i de lokaler som tidligere husede Oli Nico.

Guldværket er tænkt som et uformelt hverdagskøkken med 25 siddepladser og mulighed for take away, hvis pladserne er optaget, eller du vil spise hjemme. Der er åbent tirsdag til søndag fra kl. 9.00.

Hvad er det for et sted?

Hos Guldværket er der høj kvalitet i det, der serveres. Bag gryderne står Henrik Pihlkjær, som også er manden bag Restaurant Pihlkjær. Med mere end 20 års erfaring som kok har han skabt et sted, hvor hverdagsmad bliver til noget særligt med fokus på gode råvarer og klar smag.

Hvad spiser man her?

Kursen er enkel og hurtig, men altid med gode råvarer. Der er et fast menukort med klassikere, som kan bestilles til både frokost og aften.

Eksempler er østers, soyamarineret tun, flødelegeret pighvar cremesuppe, fish & chips, hvidvinsdampede blåmuslinger og bøf med hjemmelavet bearnaise samt gode pommes frites.

Ugens menu hos Guldværket skifter i et fast og enkelt format fra tirsdag til lørdag. Tirsdag og onsdag serveres som eksempel en tapas-tallerken med æg, rejer og dildcreme, andebryst med rødbede og sennep, to slags ost med sylt og brød samt chokoladetrøffekage med makkacreme og orange.

Torsdag kan den stå på boeuf bourguignon med kartoffelmos og persille, fredag kunne et godt bud være bøf af kalvefilet med rodfrugter, kartoffel rösti og sky, og lørdag byder på coq au vin med kartoffelgratin.

Retterne er genkendelige, veltillavede og lagt an på appetit snarere end dikkedarer. Til desserten eller til en kop kaffe kan man snuppe et stykke hjemmelavet kage.

Drikkevarer

Drikkekortet følger den klassiske linje og spiller makker med menuens fisk, skaldyr og kød. Forvent et overskueligt udvalg, hvor du kan få noget koldt, noget sprødt i glasset og alkoholfri muligheder.

Her er øl på fad og flaske, vin i flaske og på glas samt diverse sodavand. En kop

kaffe kan de også klare.

Hvordan er stemningen her?

Der hersker en intim og uformel stemning med nærhed til køkken og gadeliv.

Med 25 siddepladser er lokalet overskueligt, og man sidder tæt nok til at mærke liv, uden at det bliver støjende. Det er et sted, hvor man lige så gerne sætter sig til en hurtig tallerken som til en rolig middag.

Tonen er varm, tempoet er fint, og fokus er på smag. Men også sympatiske priser.

Takeaway er en naturlig del af huset, så det er let at tage måltidet med videre. Når det er godt vejr, er der rift om pladserne udenfor.

Betjening

Man mødes af en imødekommende og ligetil betjening. Her taler man om råvarer og dagens bedste valg og får ærlig vejledning om både mad og drikke.

Betjeningen er nærværende uden at være formel.

Prisniveau

Priserne varierer efter råvarer og sæson, men niveauet er generelt i den lave ende for midtbyen. Tanken er gedigen mad til skarpe priser, hvor du kan spise godt uden at sprænge budgettet.