

Havnebistroen i Egå ligger på Egå Marina ud til vandet og de mange både. For at feje en mulig forvirring i navnet ud i vandet, så er det ikke en fransk bistro, vi har med at gøre. Måske kan man kalde det en dansk bistro med mere klassisk dansk mad.

Beliggenheden fejler ikke noget, og Havnebistroen er et yderst populært spisested, hvis man er nord for Aarhus. De har gæster, som kommer langvejs fra, og sejlerne er faste gæster. Ellers ser vi en del stamkunder fra lokalområdet.

Maden

Det er det traditionelle danske køkken, som danner rammen om Havnebistroen. Her er åbent både til frokost og til aften. En del af menukortet er det samme hele dagen, men der er også retter, som kun kører til frokost eller aften.

Til frokost kan vi fremhæve Havnebistroens stjerneskud, smørrebrød, moules frites, fish 'n' chips, burgeren, pariserbøffen eller deres bøfsandwich. Der er åbent til frokost fra 12 til 16.30.

Aftenkortet begynder klokken 17. Udvalget er noget større her. Som eksempler kan nævnes deres steak bearnaise, wienerschnitzel, bistrogryden med svinemørbrad eller igen deres hjemmelavede bøfsandwich. Hver onsdag er der stegt flæsk med kartofler og persillesovs.

Desserten er også velkendt. Her møder vi pandekager med is, frugttærte med creme fraiche, friturestegt camembert eller chokoladebrownie.

Prisniveau

Det er fair. Man skal huske på, at det er store portioner, man får her, og selv den mest grovsultne fisker (dem er der nu ikke så mange af i Aarhus) vil blive mæt. En påstand, men ikke usandt. Hovedretterne starter ved 159 kr. og op til 245 kr.. Det er gode priser for hjemmelavet mad.

Hvordan er stemningen her?

Der er noget maritimt over Havnebistroen. Det siger næsten sig selv. Bygningen er i træ og passer meget fint ind i stilen på lystbådehavnen. De fleste sidder, så de kan se ud over vandet eller i det mindste med udsigt til de mange både. I sommerhalvåret er terrassen åben, og den kan overdækkes, hvilket gør, at der bliver yderligere 30-35 siddepladser. Dermed bliver Havnebistroen mere attraktiv, end den allerede er. Betjeningen er meget nede på jorden, og de er erfarne og kan

deres kram.

Takeaway

En del af menukortet laves som takeaway. De skriver ikke mere specifikt, hvilke retter det drejer sig om, men man kan ringe dertil og høre. Priserne på takeaway er de samme som i restauranten. Ved større bestillinger skal man bestille maden i forvejen.

Selskaber

Hvis man er flere personer – et mindre eller større selskab, så er de gode folk i Havnebistroen friske på at finde en løsning. Dog bør det nævnes, at der er grænser for, hvor store selskaber de kan have i lokalerne.

LÆS OGSÅ:

[Guiden til smørrebrød i Aarhus](#)