

Så snart solen titter frem, er Ishuset på Marselisborg Havn et populært sted. Med siddepladser udenfor kan man nyde is i alverdens farver og smage med udsigten til de mange både og livet på havnen. Selv udtaler de, at de måske har byens største udvalg af hjemmelavet kvalitetsis med op til 26 forskellige varianter i butikken hver dag. Så der er noget for enhver smag. Ishuset tiltrækker både lokale beboere og turister. Åbningstiderne afhænger af vejret, men de starter gerne op i april måned.

Is med holdninger

Isene laves på stedet efter gammeldags manér. Basen er primært på økologisk sødmælk, der pasteuriseres og modnes. Siden 2003 har Ishuset produceret hjemmelavet italiensk inspireret is.

Udvalget af is er bredt og varieret, og omfatter både klassiske smagsvarianter og mere eksperimenterende og unikke smagsoplevelser. Der er de faste is, men hen over sæsonen kommer der nye til med årstidens frugter og bær. Det er muligt at købe is i vaffel, bæger eller som pindeis, og så kan der tilføjes forskellige toppings som f.eks. chokolade, nødder, frugt og saucer.

Udvalget består bl.a. af:

- Vanilje
- Chokolade
- Stracciatella
- Flødebolleræs
- Cappuccino
- Pistacie
- Lakrids
- Mango
- Jordbær

Drikkevarer

Hos Ishuset har de milkshake med indhold af to valgfrie kugler is og evt. med softice på toppen. Ellers er der kaffe og iskaffe med en kugle is.

Hvordan er stemningen her?

Ishuset er ikke stort, men der er en god stemning, og så er den kendt for sin smukke beliggenhed med udsigt over Marselisborg Havn. Så snart du træder ind ad døren, bliver du mødt og fristet af en kølemontre med et stort udvalg af lækre isdesserter og toppings.

Der er et udendørs siddeområde, hvor kunderne kan spise deres is i solskinnet og nyde den fantastiske udsigt. Betjeningen er venlig og imødekommende. De står altid klar til at hjælpe og rådgive om valg af is.

Prisniveau

Det er et rimeligt og passende prisniveau, de holder sig hos Ishuset på Marselisborg Havn. Særligt, når man tænker på kvaliteten af isene. Prisen afhænger af størrelsen, og hvor meget topping man ønsker.

LÆS OGSÅ:

[Guide til ishuse i Aarhus](#)

[Popsicle – en farverig bod i Aarhus Street Food](#)