

JUHLs Spisehus ligger midt i den charmerende Jægergårdsgade og har særligt fokus på smag, de gode råvarer og et rimeligt højt serviceniveau. Udover serveringen i deres restaurant kan man også opleve stemningen i Jægergårdsgade under varmelamperne med udeservering eller bestille maden som take away og nyde den derhjemme.

Maden

JUHLs Spisehus bestræber sig på at lave comfortfood, der smager mere syndigt, end det reelt er. Maden er lavet fra bunden, og de gør sig umage for, at alle elementer spiller, både når det kommer til kvalitet og ikke mindst smag.

JUHLs Spisehus laver alt fra klassiske retter som cæsarsalat og stjerneskud – men med deres eget twist – til smørrebrød med rødspætte og hjemmelavet remoulade, en luksus svampetoast med gruyere, karamelliserede løg og artiskokker og deres meget populære oksekødsburger Meaty Mess med cheddar, bacon, rødløg, tomat, salat, spirer, chili, mayo og ketchup.

Morgenmad og brunch

Fra morgenstunden byder de på morgenmad som friskbagt surdejsbrød med Gammelknas, cremet røræg med spinat, lune pandekager med karamel og krystalliseret chokolade eller græsk yoghurt med hjemmelavet granola og rabarberkompot. Hvis du er rigtig sulten, laver de også en lækker brunch fyldt med klassiske morgenlækkerier.

Vin/drikke

JUHLs Spisehus serverer alt fra hjemmelavede lemonader, friskpresset appelsinjuice og to slags økologiske fadøl fra Fuglsang til klassiske cocktails og et udvalg af både bobler, rosé, hvidvin og rødvin. Derudover laver de også alle former kaffe, iskaffe, te og varm chokolade lavet på ægte Callebaut chokolade.

Stemningen

Bygningens grønne facade tager imod gæsterne, og varmelamperne lyser den hyggelige udeservering med puder og tæpper op. Her kan man sidde i ly, når det regner, eller sidde i sol, når sommerens aftensol rammer. Indenfor er stemningen uhøjtidelig og hyggelig, musikken spiller afdæmpet, og humøret er højt. Møblementet er enkelt, og der er ingen fine fornemmelser her. En hverdagsrestauranter er vel ett dækkende ord om JUHLs Spisehus.

Prisniveau

Hos Juhls får du kvalitet og god mad for dine penge. Det er værd at betale for. Priserne er rimelige og går fra 48 kr. for en omgang morgenmad til 158 kr. for en burgermenu med sprøde fritter og hjemmelavet chilimayo.”

[Se eventuelt guiden til andre restauranter i Aarhus her:](#)