

I den populære gade Jægergårdsgade ligger Restaurant Kalas. Det er brødrene Joachim og Gustav Nielsen, der sammen med Rasmus Nielsen står bag restauranten, der ligger i Jydsk Skums gamle lokaler.

Hos Restaurant Kalas kan gæsterne komme forbi til en øl, en middag eller til selskab. Her er plads til omkring 90 gæster. Ordet kalas er et gammelt ord for gilde eller stor fest.

Maden

Det er klassisk dansk mad, der er på menukortet hos Kalas. I køkkenet står ejer Rasmus Nielsen. Med 16 år som køkkenchef hos den legendariske Restaurant Kohalen er der nok af erfaring med dansk mad i køkkenet.

Klassisk frokost og smørrebrød

Til frokost er der smørrebrød. Her er flere stykker med sild og ellers rødspættefilet og håndpillede rejer, lun leverpostej med bacon og rødbeder, æg og håndpillede rejer med citronmayo.

Der er også klassikere som stjerneskud serveret på smørristet toast med sprødstegt og dampet rødspættefilet, grillet citron, dressing og håndpillede rejer.

Ellers er der salat med krebsehaler, asparges, hjertesalat, hummercreme og brød eller pariserbøf med hakket rødbeder, pickles, kapers, peberrod og æggeblomme.

Aftenretter

Tre aftenretter er der at vælge mellem. Letsaltet stegt flæsk med kartofler, persillesovs og surt. Mørbradbøf med svampe a la crème, bløde løg, bacon, surt og ristede kartofler. Eller rib-eye med bearnaise, pommes frites og salat med vinaigrette.

Vin og drikke

Der er ikke det store vin- eller ølkort, men der er lidt af hvert at vælge mellem. Øllene er fx Carlsberg, Jacobsen, Kronenbourg og Brooklyn IPA. Mange af de danske retter på menukortet kalder på en snaps, og her er et fint udvalg. Der er også diverse vine og bobler. Skal der startes eller sluttet af med en drink, er der også råd for det. Her er gin og tonic, Flyversjus og Mojito. Der er også softdrinks som sodavand og juicer.

Hvordan er stemningen her?

De store vinduer ud mod Jægergårdsgade fanger øjet udefra. Indenfor finder du en afslappet, hyggelig og moderne restaurant med hyggeområder og stort barområde. Vil du sidde udenfor, er den hyggelige overdækkede gård samt pladserne på foran restauranten populære i de varme måneder. Skal du holde selskab, er der også lokaler til det.

Prisniveau

Vi befinder os i midten af prisskalaen i Aarhus. Generelt er portionerne stort, og set i det lys, så er det god value for money.

LÆS OGSÅ:

[Find den perfekte frokost i Aarhus med Spiseguiden Aarhus' frokostguide](#)

[Restaurant Bouillon ved åen](#)

[Sides i Jægergårdsgade](#)