

Klassisk Bistro 65 – Bistro & Vinbar er et stykke Paris i Jægergårdsgade midt i Aarhus. En travl lille og klassisk bistro med en hel særlig stemning. Søren Andreasen er vært og ejer af Klassisk 65. Han er vært med stort V og styrer bistroen med stor udstråling og nærvær. Her er hyggeligt og uformelt med rustikke retter fra det franske landkøkken og en opmærksom betjening. Bøfferne flamberes ved bordet, tataren røres, så du kan følge med i opskriften, og cava og champagne sables ved facaden.

Det franske køkken

Klassisk 65 har respekt og kærlighed for det franske køkken, men ikke stringent. Det er bistro mad, du får. Enkel mad, uden så meget pynt og overflødighed. Til frokost kan du få en omgang rørt tatar, østers, moules marinières, snegle eller chevre chaud, men også hjemmegravad laks efter Ingeborgs opskrift med rævesauce.

Aftenmenuen byder på en treretters bondemenu, som også kan laves som vegetarmenu. Ellers er der dagens braisering eller den populære flamberede peberbeuf af mørnet oksemørbrad, der bliver flamberet ved bordet. Til efterret – hvilket det sjovt nok hedder på den franske bistro, er der crème brûlée eller crêpes suzette, flamberede pandekager med vaniljeparfait.

Vin/drikke

Vinen er vigtig på Klassisk 65. Den skal passe til maden. Selv om maden mest er fransk, er vinen det ikke. Rødvinene er kraftige, der er power i dem, og det skal der også være, hvis de skal passe til maden. Der er også et godt udvalg af bobler, portvin, forskellige øl og sodavand.

Stemningen

Klassisk Bistro 65 er charmerende og hyggeligt som bare pokker. Der er noget fransk over stemning. Måske lidt påtaget, men alligvel. Pladsen er trang, og det er

en del af charmen. Her er ingen polstrede stole, men alligevel bliver mange hængende til langt ud på aftenen. Der er for det meste en leben uden lige med meget snak og god stemning. Ude foran bistroen med udsigt til Jægergårdsgade er der få siddepladser, som hurtigt bliver fyldt, når der skal nydes et glas vin eller en kop kaffe efter maden.

Prisniveau

Det er ikke lave priser, de holder sig hos Klassisk Bistro 65. De tager ved på både maden og vinen. Sådan er det. Stedet er populært og småt, hvilket alt andet lige koster. Portionerne er store, og der er meget smag i maden.

LÆS OGSÅ:

[Guide til tapas i Århus](#)

[Latino Bar i Klostergade](#)