

Køst Ørnereden ligger i Marselisborgskoven med en sjælden smuk udsigt over Aarhus Bugt, stranden og skoven. Det gamle traktørsted har tidligere været kendt for dårlig mad og junk food, men det har heldigvis ændret sig. Nu er det hjemmelavet mad af gode råvarer, og stedet har fået nyt liv.

Det er Birgitte og Casper Povlsgaard Poulsen som driver Køst Ørnereden. De driver også delien og gastropubben på havnen i Hou. Parret er begge uddannet kokke og har arbejdet på blandt andet Prins Ferdinand, Ferdinand Hotel og Brasseri, Svineriet og Ruths Hotel i Skagen.

Casper er i øvrigt søn af en fisker og født i Thyborøn, så han ved om nogen hvad en god fisk er.

Hvad er der på menuen her?

Menukortet er enkelt og overskueligt. Her får du stjernes kud, fish & chips og en fiskeburger. Det er det. Alt er lavet med friske fisk fra danske fiskeauktioner. Deres fisk er i topform, gode tykke og smager af noget. Alt er hjemmelavet, undtagen brød og burgerboller.

Ud over de tre fiskeretter serveres der også is fra Kastberg – både i vaffel og bæger. Køst Ørnereden er tro mod sin placering tæt ved vandet og fungerer som en slags fiskedeli med fokus på kvalitet.

Hvordan er stemningen her?

Ude midt i naturen, omgivet af skov og med udsigt til bugten, er stemningen noget helt særligt. Når solen skinner, er stedet ualmindelig populært. Der er masser af borde og bænke, og op mod 100 mennesker kan sidde og spise på stedet. Mange vælger også at tage maden med og lave en lille skovtur ud af det.

Det er ikke usædvanligt at se gæster sidde i skovbunden på tæpper og spise deres mad. Her er et delvist overdækket område med læ og tag, så man kan sidde i tørvej, selv hvis det regner. Siderne er åbne, så man stadig mærker vinden og naturen. Det hele er afslappet og roligt.

Prisniveau

Priserne er sympatiske. En fiskeburger koster 119 kr., fish n chips står til 139 kr., og et stjernes kud koster 159 kr. Pommes frites med dip koster 55 kr. Kvaliteten taget i betragtning, er det en god handel. Hvis det her havde været en traditionel restaurant, var priserne nok langt højere. Man føler sig ikke snydt her.

Udvalget af drikkevarer

Her er øl, vin, saft, sodavand, men fokus er på maden. Her er også kaffe og te. Kaffen er lavet på en "rigtig" espressomaskine. Men det er nok ikke drikkevarerne, der trækker gæsterne hertil, men snarere udsigten og deres mad og is.

Hvordan er betjeningen?

Det er unge mennesker, der står for betjeningen. De virker glade for at være her og har et positivt overskud. Det smitter af på oplevelsen. Betjeningen er afslappet og venlig – præcis som man ønsker det, når man sidder midt i skoven med udsigt over vandet.

Takeaway

Køst Ørnereden er oplagt som takeaway, især hvis man selv henter sin mad. Der er ikke mange i Aarhus der laver takeaway på det her niveau. Maden er lavet til at blive spist varm eller i det mindste lun, så den egner sig ikke til lange cykelleveringer.

Men tager du den med hjem selv, får du frisklavet takeaway i en helt anden liga end det, man normalt forbinder med begrebet.