

Lagkagehuset, som ligger i hjørnet af Magasin på Lille Torv i Aarhus, er en bager og café som er svært at undgå at få øje på. Lagkagehuset har over 100 forretninger i Danmark. Beliggenheden er ideel for både lokale, ansatte i Midtbyen og besøgende. Når du kommer til Lagkagehuset, træder du ind i en kombination af bageri, kaffebar og café, som tilbyder en velkomponeret blanding af morgenmad, frokost og søde lækkerier.

Hvad er det her for et sted?

Lagkagehuset er en moderne bageri- og caféoplevelse, hvor du kan nyde både lækkert bagværk og kaffe. Det ligger i et hjørne af stormagasinet Magasin, men har sine egne åbningstider, hvilket gør det muligt at nyde et måltid eller en kaffe, selv når Magasin ikke er åbent. Caféen har cirka 25 siddepladser indendørs, hvor gæsterne gerne tager plads, selvom mange kunder ofte vælger at tage deres mad med.

Maden

Lagkagehuset er kendt for sin kvalitet og håndværk i bagningen. Brødet bages i egne stenovne, hvilket sikrer en perfekt sprød skorpe og en saftig krumme. Alle råvarer er nøje udvalgt, og der er en præference for økologiske og lokale danske leverandører, når det er muligt. Udvalget spænder over morgenbrød, som inkluderer rundstykker, kernestykker og rugboller.

På brødfronten finder du blandt andet Skagensbrød og speltbrød, og for dem der elsker rugbrød, er der softkernerugbrød og øko 1000-kerne brød. Kageudvalget er imponerende med wienerbrød som æble/karamel spandauer og kanelstang, skærekager som jordbærkage og gateau Marcel, samt tærter og lagkager som hindbærlagkage og othellolagkage.

Der er også sæsonbestemte kager som græskarkage og choux med solbær samt specialkager som gulerodskage. Til frokost serveres der forskellige sandwich, pølsehorn og minipizzaer, og der tilbydes catering til større grupper på 10-50 personer.

Drikkevarer

Lagkagehuset tilbyder et bredt udvalg af varme drikke med særlig fokus på kaffe. Kaffebønnerne ristes på eget risteri i London, hvilket sikrer en unik og velafbalanceret smag. Kaffekortet indeholder 10 forskellige kaffevarianter, mens der også er mulighed for at vælge mellem chokolade og fem forskellige te-varianter. Priserne for varme drikke spænder fra 25 til 45 kr., hvilket gør det muligt at finde

noget, der passer til enhver smag og pengepung.

Stemningen hos Lagkagehuset i Magasin

Indretningen i Lagkagehuset er præget af en nordisk stil med højt til loftet og lysindfald, der skaber en behagelig atmosfære. Caféen er indrettet med både høje borde og almindelige borde, som giver mulighed for at finde et passende sted at sidde, uanset om du er alene eller sammen med venner og familie.

Akustikken kan være høj, især når der er mange gæster, men den livlige stemning bidrager til en positiv oplevelse. Selvom mange gæster tager deres mad med, er caféen ofte fyldt med gæster, der nyder en kaffe eller et måltid på stedet.

Betjening

Lagkagehuset benytter et praktisk "træk et nummer"-system, som hjælper med at organisere betjeningen, og de tilbyder også en bekvem "click and collect"-mulighed via app, så du kan forudbestille og hente dine varer uden at skulle stå i kø. Personalet er generelt venlige og systemet sikrer en effektiv service, selv når der er mange kunder.

Prisniveau

Lagkagehusets priser ligger i den højere ende af prisskalaen for bagerier, men priserne afspejler den høje kvalitet af produkterne. Priserne er designet til at matche den kvalitet og det håndværk, som Lagkagehuset står for. Prisniveauet er generelt på niveau med lignede bagere i Aarhus.