

Lighthouse Burgers på Aarhus Ø er skabt af tre barndomsvenner fra Fanø. Karl Philipp Moth, Rasmus Mazur Fischer og Karl Emil Halkjær står bag gastrobaren.

De tre ejere bor i dag i Aarhus, men Fanø fylder meget i både navn, råvarer og udvalget af drikkevarer. Stedet ligger ved Bassin 7 tæt på Petit Prix.

## **Hvad er det her for et sted?**

Lighthouse Burgers er en gastrobar med fokus på burgere. Det er ikke kun en burgerbar. Burgerne fylder mest på kortet, men stedet er også morgenmad, kaffe, øl og bar.

Her er mere seriøs mad end på en klassisk bar. Stemningen er samtidig mere afslappet end på en traditionel restaurant.

Navnet Lighthouse har ikke noget med Lighthouse bygningen på Aarhus Ø at gøre. Navnet hører til Fanø. Placeringen på Aarhus Ø er et godt sammentræf.

## **Hvad er der på menukortet?**

Burgerne er håndholdte og lavet i en stil, der minder om de mest omtalte burgersteder i København.

Cheeseburgeren laves med briochebolle, bøf fra Varde Ådal, hjemmelavet burgerdressing, hjemmesyltede pickles og friske økologiske rødløg.

Chicken burgeren laves med økologisk kyllingeoverlår. Kyllingen er marineret og paneret efter egen opskrift. Den får lemon pepper dressing og pickles. Stilen er enkel, syrlig og sprød.

Der er også en veggie burger med samme opbygning som cheeseburgeren, men med en grøn patty. Derudover kommer der en Limited Edition, som endnu ikke er offentliggjort.

Et vigtigt punkt er dippen. Der er fire slags. Fanø dip er signaturen og bestselleren. Den er frisk, let syrlig og fyldt med estragon. Bacon og ost kan tilføjes.

Råvarerne fylder meget. Kødet kommer fra kvæg opdrættet i Varde Ådal. Agurkerne til hjemmesylt er så vidt muligt lokale eller danske. Økologiske råvarer bliver brugt, når det kan lade sig gøre.

Morgenmaden er også en del af stedet. Lighthouse Burgers åbner kl. 8.00 på hverdage. Her serveres morgenmad indtil burgerne starter kl. 11.30.

Her er blandt andet granola bowl med græsk yoghurt, vaniljesukker, hjemmelavet

bærkompot, egen granola og friske bær, når de er i sæson.

Morgensignaturen er Sunrise muffin. Den laves med økologisk muffin bun, stegt i smør på grillen, en patty af velfærdsgris fra Varde Ådal, cheddar, spejlæg og hjemmelavet sriracha mayo.

## **Hvordan er stemningen her?**

Stemningen er afslappet og uformel. Lokalet på Aarhus Ø er stort, råt og rustikt.

Fanø fylder tydeligt i stedet. Det gælder råvarerne, kaffen, øllet og måden at tage imod gæster på.

Lighthouse Burgers er ikke kun hurtig mad. Det er også et sted til kaffe, morgenmad, en øl og et længere stop ved vandet.

Den lyseblå La Marzocco espressomaskine giver stedet karakter. Den passer godt til det maritime område, selv om farven leder tankerne mere mod lagune end Aarhusbugten.

## **Prisniveau**

Prisniveauet er ikke kendt endnu.

Til gengæld er retningen tydelig. Lighthouse Burgers bygger på gode råvarer, hjemmelavede elementer og samarbejdspartnere fra Fanø og Varde Ådal.

Det peger på et sted, hvor pris og kvalitet skal hænge sammen. Billigt behøver det ikke være. Man skal bare ikke føle sig snydt her.

## **Hvad kan man drikke her?**

Udvalget af drikkevarer har en tydelig Fanø profil.

Kaffen kommer fra Fanø MikroRisteri. Det er et lokalt risteri fra Fanø, og kaffen får en særlig rolle på stedet.

Øllet er også vigtigt. Lighthouse Burgers får fem haner med øl fra Fanø Bryghus og én hane til gæsteøl. Det giver et mere spændende øludvalg end på de fleste burgersteder.

Sodavandene kommer fra Frem fra Ribe.

Udvalget af drikkevarer er ikke tilfældigt. Det er Fanø, Ribe og Vestjylland, der fylder. Det giver stedet en klar identitet.

## **Betjening**

Betjeningen bygger på gæstfrihed. Flere ansatte har tilknytning til Fanø. Det lille ø-fællesskab er en del af stedet og måden, gæsterne bliver mødt på.

Her skal værtskabet være venligt, nærværende og med overskud. Gæsterne skal føle sig taget godt imod. Næsten som var de inviteret privat.