

I den nærmest majestætiske, restaurerede Maltfabrik i Ebeltoft har Lundbergs Spisehus slået sine rødder. De er på relativt få år blevet en institution i Ebeltoft.

Spisehuset er ikke bare endnu en restaurant, det er et levende mødested, hvor historiens vingesus møder nutidens mad, fælleskab og drikke. Det er en hybrid af restaurant, café, bar og selskabslokaler, tilbyder Lundbergs en oplevelse, der omfavner både de lokale og de mange turister, der besøger Ebeltoft.

Under Lundbergs Spisehus har Ebeltoft Gårdbryggeri et mindre bryggeri med udeservering.

Hvad er der på menukortet her?

Når morgendisens letter over Ebeltoft Vig, åbner til hverdag Lundbergs kl. 10 med et morgenmadskort, der vækker sanserne. Her er hjemmebakket surdejsbrød med udvalgte oste, eller en morgenmadstallerken med lidt af hvert.

I weekenderne er der brunchbuffet, der er mere end almindelig populær. Her er et pænt pænt udvalg af pålæg, fra cremet økologisk yoghurt til Arla Unika oste og f. eks skaldyrssalat i nybagte croissanter.

Fra klokken slår 12 og indtil kl. 16, laver køkkenet frokost med bl.a. smørrebrød. Her genfortolkes de danske klassikere med et moderne twist.

Aftenmenuen kan bestå af:

- Yoghurtmarineret kylling i en luftig briochebolle, ledsaget af sprød bacon, smeltet cheddar, syltede pickles, sprød salat og hjemmerørt mayo – alt sammen eskorteret af gyldne pommes frites.
- Mørt braiseret lammeskank der nærmest smelter på tungen, serveret med sæsonens friskeste grøntsager og silkeblød mos.
- Lundbergs Bouillabaisse – en udvalgt sammensætning af fisk og skaldyr i en fyldig og smagsfuld suppe.

- Dagens tre-retters menu, der kan byde på alt fra silkeblød laks til perfekt tilberedt ribeye, afsluttet med en dessert, der bringer smilet frem

Hvordan er stemningen her?

Lundbergs ligger i den gamle maltfabrik, og rummet bærer præg af industriens historie med rå træ, murstensvægge og blødt lys. Der er kig til Ebeltoft Vig gennem store vinduer. Når vejret tillader det, er der udeservering i gården og en lille bar under åben himmel. Her samles både lokale og turister over et glas eller en frokost i solen.

Ovenpå ligger Kulturloftet – byens kulturelle samlingssted med koncerter og arrangementer, som giver stedet ekstra liv. I modsætning til mange andre restauranter i området, holder Lundbergs åbent hele året.

Prisniveau

Priserne er fair, og man får meget for pengene. Portionerne er generøse, og maden mætter. Aftenretterne starter ved 195 kr., og brunchbuffeten koster det samme – inkl. friskbrygget kaffe og hjemmepresset juice. Der er også frokostretter og smørrebrød i den lave ende af mellemklassen.

Hvad kan man drikke her?

Drikkevareudvalget spænder bredt. Der er både naturvine og klassiske vine – mange importeret direkte af stedet. Ølmenuen er stor og centreret omkring Ebeltoft Gårdbryggeri, som leverer hele sortimentet på fad. Derudover findes der hjemmelavede safter med sæsonens smag – fx rabarber eller hyldeblomst.

Betjening

Betjeningen er i den yngre ende. Personalet er lokale, venlige og tager sig tid til gæsterne. De har styr på detaljerne og får det hele til at glide, selv når restauranten er fyldt. Der bliver snakket med bordene, og stemningen er afslappet og professionel på samme tid.

LÆS OGSÅ:

[Brasserie 1864 i Ebeltoft](#)