

Margrethegaarden, Bistro & Bar ligger i en baggård i den historiske ejendom Margrethegaarden i Frederiksgade, som er fra 1663. Vi skal ind gennem porten for at komme ind i baggården, hvor restauranten og baren ligger. I forbygningen ligger Caféen Miss Green og en burgerbar.

Hvad er det her for et sted?

Det er en restaurant i en gammel, smuk renoveret bygning. Stemningen her er god. Det fornemmer man med det samme. Indretningen er moderne og stilfuld. Den gode stil er gennemgående. Der er plads til 50 gæster indendørs og 60 udenfor i baggården, når vejret er godt.

Maden

Menukortet er af den slags, som de fleste let kan forstå. Ikke noget tilkøb, faste menuer og underlige valgmuligheder. Nej, her er a la carte, som giver sig selv. Der er retter, som egner sig til, at man deler dem, mens hovedretterne, pastaretterne og desserterne ikke er delevenlige.

Deleretterne eller deres snacks kan som eksempel være: Rørt tatar, pankorejer med chilimayo, tapasbræt, stegte padrons med parmesan, cæsarsalat eller burrata med frisk tomat og basilikum.

Hovedretterne kan som eksempel være perlehøne med pommes anna med svampe a la creme, dagens fisk, boeuf bearnaise, rørt tatar eller deres udgave af en cheeseburger.

Hvis man ikke gider dele eller spise en hovedret, så er der pasta. Her er der altid fire forskellige at vælge imellem. Trøffelpastaen med danske svampe er værd at nævne. Den skiller sig ud. Det samme gør deres pasta med chilirejer, som kan anbefales at prøve, hvis man er til skaldyr.

Desserter kan som eksempel være deres ostebræt, brownies, frugttærter eller bagt marengs.

Smørrebrød til lørdagsfrokosten

Hver lørdag står den på dansk smørrebrød i Margrethegaarden. Kun til frokost, vel at mærke. Her finder vi de klassiske stykker, som alle er i en størrelse, man kan få øje på. To stykker er nok for de fleste. Det er vigtigt at notere, at det kun er om lørdagen, der er smørrebrød.

Prisniveau

Det er fair og grænsende til det lave. Generelt er portionerne store her, og det er ikke petit-mad, man får. En omgang pasta kan man få for 145 kr., mens deres tapasbræt koster 175 kr.. Det er gode priser, da vi er på en af de bedre restauranter i Aarhus.

Cocktails i den bedste liga

Barchefen er den efterhånden legendariske franskmand, Christophe Daudigny, som står for drikkevarerne. Han har vundet et hav af priser og er mester for sine cocktails og er blandt de allerbedste bartendere i Danmark.

Det er ikke nogen hemmelighed, at cocktail er et misbrugt ord, som kan dække over det meste, som kan mixes og drikkes. Men her laver de uden tvivl nogle af de bedste drinks i Aarhus – og til priser, som ikke stikker helt af.

Udover vin, øl og cocktails er der også 10 forskellige champagner at vælge mellem. Nogle af dem sælges på glas, mens andre udelukkende kan købes som hele flasker.

Udvalget er stort nok til, at det ikke vil være forkert at kalde Margrethegaarden for en Champagnebar eller en bar med et flot udvalg af champagner.

Hvordan er stemningen her?

Den er nede på jorden, men ikke flad. Man føler sig tilpas her. Vi kender nok den følelse af at være lidt gemt. Være i en hule eller baggård. Have ro og fred, men alligevel være et stenkast fra, hvor det hele sker. Sådan føler man det i baggården hos Margrethegaarden Bistro & Bar. Her er en sjælden set ro tæt ved åen i Aarhus.

Baren er jo ikke som sådan lukket, mens restauranten er åben. Men baren åbner først rigtigt, efter at restauranten lukker. Efter klokken 22 bliver der mere gang i den. Baren er åben, og der kommer DJ på. Musikken bliver højere, og festen er i gang. Nu er bistroen skiftet til bar, og det er den, indtil den lukker ved 2 – 3-tiden om natten.

Betjeningen

Det er en blanding af unge tjenere og lidt ældre. De ved, hvad de laver og har stor erfaring fra nogle af de bedste restauranter i Aarhus.

De to ejere ser man ret ofte i bistroen, og man føler sig hjemme. Det er værtskab på den gode og naturlige måde, vi ser her. Det med, at det er svært at få kvalificeret personale i restaurationsbranchen, gælder tilsyneladende ikke

Margrethegaarden – Bistro & Bar. Blot en konstatering!