

Møf i Jægergårdsgade er på mange måder sin egen, og den lille restaurant er efterhånden blevet kendt – både for ganske almindelige gæster og for en lang række folk i restaurationsbranchen. Restaurant Møf åbnede i 2014 tæt ved Vesterbro Torv.

Kristine Wachter Rødbro og Michell Nielsen danner også par privat. De mødte hinanden på Substans, hvor Kristine Wachter Rødbro blev udlært hos Michell Nielsen, som var køkkenchef på Substans dengang.

Deres koncept går ud på sæsonbestemt dansk mad, hvor der er kærlighed til både råvarerne og madlavningen. Det siger de fleste restauratører og køkkenchefer, de har, men Møf holder nu fanen pænt højt. Møf har en MICHELIN Plate for good cooking, selvom det ikke nødvendigvis er en garant for god mad, så var de en af de første som fik den i Aarhus.

Maden

Som eksempler på maden kan der nævnes en tørret skinke med svampecreme på rugbrødschips samt en kroket af braiseret gris med eddikepuré på toppen. En anden ret kunne være saltet torsk med en hvidløgspuré, syltede svampe og sprød kinaradise til.

Til vegetarerne kunne friterede artiskokhjerter med trøffelcreme og trøffelpecorino, syltede stikkelsbær og syltede sennepskorn være et bud

Maden er nordisk i udtrykket uden at være alt for nytænkende. Her er fokus på det gode kokkehåndværk.

Naturvin fra små, naturligt tænkende vinbønder

På Møf går man op i vine, som er rene og ærlige. Det er ofte naturvine fra små producenter, som er at finde på vinkortet. Det er i sig selv ofte en fornøjelse og altid en oplevelse at smage. Som et af de relativt få steder i Aarhus er her altid orangevin på vinkortet. Parret, som driver Møf, tror på vin, der er tilsat mindst muligt, smager bedst, og ofte det der fungerer bedst til deres mad.

Prisniveau

Det er ikke dyrt, men heller ikke discount og lave priser. Det er et pænt middelniveau i den gode ende af skalaen, vi ser hos Møf.

Stemningen

Det er en lille, men hyggelig restaurant. Indretningen er smagfuld og nordisk i stilen. Betjeningen er loose, og helt nede på jorden. Det er klart maden og vinen, Møf er kendt for frem for betjeningen.

LÆS OGSÅ:

[Find en pita i Aarhus i vores guide her:](#)