

Er du på jagt efter en unik restaurantoplevelse i et natursmukt område, så er Møllegården på Alrø et oplagt valg. Restauranten er bygget op i en restaureret grisestald af ældre dato, hvor du spiser i båsene. Thomas Søndergaard Christensen er manden bag restauranten. Han er uddannet kok og med en god portion erfaring i bagagen. Maden er vellavet og skifter efter sæson.

Maden på Møllegården

Hvad, der er på menukortet, skifter løbende. Der er nogle faste retter, som altid er på kortet, mens andre bestemmes af råvarer og sæson. Det er god mad, der serveres på Møllegården, og du går ikke sulten derfra. Portionerne er store, og det er velsmagende mad lavet af gode, sæsonbestemte råvarer.

Til frokost er der frokostplatten med fire forskellige indslag. Den skifter fra dag til dag. Derudover er der stjerneskud og pariserbøf. På aftenkortet kan du vælge mellem to til fire retter. Det er let at vælge, da der er en forret, to hovedretter, en osteservering samt en dessert. Børnene er der også tænkt på. De kan nyde en fiskefilet eller et frikadellespyd med kartofler.

Drikkevarer

Vinkortet er ikke jordens største. Der er få, men velvalgte flasker. Der er også et par stykker på glas. Ellers passer en god øl også til maden, eller en sodavand kan også findes på Møllegården, ligesom der ofte sluttet af med kaffe og te til kagen eller desserten.

Stemningen

Møllegården klinger velkendt i ørene, og ja, det er Den gamle gård, der var med i Morten Korch filmen "Det skete på Møllegården" fra 1960, der er tale om. Det er en unik oplevelse at sidde i grisestalden. Det rustikke miljø danner rammen om en afslappet og hyggelig oplevelse. Du sidder simpelthen og spiser i de gamle grisebåse. Her er dækket op med borde og duge. Charmerende og meget anderledes. Udenfor er der dækket op med rød- og hvidternede duge. Her kan middagen også indtages med udsigt over markerne og med Dannebrog, der vajer i

vinden. Personalet favner bredt, er helt nede på jorden og serverer maden med et smil.

Møllegården står også for diverse arrangementer og er velegnet til selskaber.

Prisniveau

Du får noget for pengene på Møllegården. Store portioner og kvalitet. En frokostplatte til 150 kr. og fire retters menu til 300 kr. er værd at køre efter.

Tjek åbningstiderne

Inden du sætter kurs mod Alrø, der er forbundet med fastlandet via en dæmning, bør du tjekke åbningstiderne, da Møllegården ikke holder åbent hele året.

LÆS OGSÅ:

[Mad og drikke på Strøget i Århus](#)

[Nonna Velide på Vilhelmsborg](#)