

Mormors Køkken ligger i Aarhus Street Food og laver traditionel dansk mormormad. Her er det tarteletter, boller i karry og mørbradgryde, præcis som mange danskere kender det fra barndommen. Opskrifterne er mere eller mindre velkendte, smagen er traditionel, og atmosfæren vil gerne minde om et måltid hjemme hos bedstemor. Det lykkes også selvom vi er i et cool street food marked.

## Hvad er det her for et sted?

Mormors Køkken åbnede i 2016 og drives af Søren Klejnstrup. Idéen er at lave retter, som mormor ville have serveret dem. **Konceptet er enkelt:** velkendt dansk mad i en uformel ramme. Her er ikke noget moderne gastronomi. Her er fokus på det traditionelle og genkendelige. Bodens placering i Aarhus Street Food betyder, at man spiser i et livligt miljø med mange valgmuligheder, men netop her kan man finde det trygge og velkendte.

## Hvad er der på menukortet?

Menukortet består af danske klassikere som tarteletter med høns i asparges, boller i karry og mørbradgryde med ris. Tarteletter fås i både to og tre styk, og man kan bestille mindre børneportioner af de fleste retter. Priserne ligger på 75 kr. for en almindelig portion, 85 kr. for mørbradgryde og 30-45 kr. for børneportioner. Der er ikke vegetarretter på menuen, og alle hovedretter indeholder typisk kylling eller svinekød. Råvarer og eventuelle allergener kan man få oplyst ved at spørge personalet. Hvor meget af maden der er hjemmelavet vides ikke, men der er god smag i maden.

## Hvordan er stemningen her?

Mormors Køkken ligger i det gamle garageanlæg ved Rutebilstationen, hvor Aarhus Street Food holder til. Stemningen er afslappet og travl. Man sidder ved langborde sammen med andre gæster, og her er liv fra morgen til aften. Selve boden er enkelt indrettet og let at finde. Der er ikke bordservering, og man henter selv sin mad, når den er klar. Mange spiser hurtigt og går videre, men der er også plads til at blive hængende. Stedet er både for familier, turister og lokale.

## Prisniveau

Prisniveauet er fair. Retterne ligger i det prisleje, man kan forvente af en madhal, og portionerne er solide. Det er tydeligt, at pris og kvalitet hænger sammen. Børneportionerne gør stedet velegnet til familier. Man kan få en solid frokost eller aftensmad uden at betale for meget. Det er ikke billigt, men det er rimeligt. Man føler sig ikke snydt her.

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

Udvalget af drikkevarer følger Aarhus Street Foods fælles udvalg. Her er både sodavand, øl og vin, som man henter fra de fælles barer. Udvalget er bredt og dækker både det klassiske og det mere eksperimenterende. Vil man have noget alkoholfrit, er der også mulighed for danskvand, juice og kaffe. Udvalget af drikkevarer er ikke knyttet direkte til Mormors Køkken, men det fungerer fint sammen med maden.

## **Betjening**

Betjeningen er venlig og imødekommende. Personalet har overskud og svarer gerne på spørgsmål om retterne. Der er styr på ordrerne, og maden kommer relativ hurtigt. Man føler sig godt taget imod, også når der er travlt. Der bliver taget ansvar for, at alle får deres mad, og oplevelsen er effektiv og positiv. Man mærker, at her sættes en ære i at give god service, selvom tempoet er højt.

## **LÆS OGSÅ:**

[Passion Noodles i Aarhus Street Food](#)