

Opulent er en restaurant som ligger i Guldsmædgade i Aarhus. Her får man en gennemført spiseoplevelse, hvor klassisk kokkehåndværk, lokale råvarer og stor komfort går op i en højere enhed.

Hvad er det her for et sted?

Opulent er et af byens nyere spisesteder. Restauranten er ikke stor, men den er hyggelig og personlig. Her kombineres franske traditioner med danske råvarer og en uformel stemning. Der serveres kun én tastingmenu, og den kan ikke ændres. Køkkenchefen er Michael Koch, som selv står i det åbne køkken. Saucer spiller en central rolle, som det typisk gør på de bedste restauranter.

Hvad er der på menukortet?

Menuen består af 3 eller 5 retter, med mulighed for at tilkøbe ekstra smagsoplevelser undervejs. Retterne er enkle i udtryk og rige på smag. Man kan opleve retter som ceviche af rimmet kammusling og laks, oksemørbrad med langpeber, sæsonens grønt og svampe og dessert med citron og hindbær.

Af andre eksempler kan der nævnes havtaske med plukket hummer, safran og æble samt jordskokke med citrus og due. En af de mest personlige serveringer er chefens egen signaturret med blæksprutte, fennikel-tartetatin, saltet foie gras. Ellers kan man opleve torsk med grønne jordbær, panna cotta på østers med glaskål og sprød fedtegreve samt kalvebrissel med trøffel.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er varm, afslappet og uformel. På trods af navnet er Opulent ikke prætentios. Restauranten er indrettet med rosa gulvtæpper, polstrede stole og kunst på væggene. Røde vægge og bronzefarvede lamper giver rummet karakter og personlighed. Man føler sig godt tilpas her. Guldsmædgade er i øvrigt en af de hyggeligste gader i Latinerkvarteret i Aarhus.

Prisniveau

Aftenmenuen koster 695 kr. Vinmenuer fås i flere niveauer. Pris og kvalitet hænger sammen. Det er i den lidt dyrere ende i Aarhus, men man føler sig ikke snydt. Tværtimod kan det til tider godt føles som god value for money.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er gennemarbejdet. Vinmenuerne er af høj kvalitet og

matcher maden nøje. Vinkortet har både klassiske og mere personlige valg. Den alkoholfri menu er også gennemtænkt og af høj standard. Udvalget er fokuseret og spændende.

Betjening

Betjeningen er venlig, opmærksom og jordnær. Tjenerteamet arbejder i roligt tempo og med overblik. Der er overskud og god stemning. De tager sig tid og viser værtskab. Det er en betjening som er tydeligvis går op i det de laver, og som er med til at løfte oplevelsen af måltidet hos Opulent.

Et legende univers

På Opulent er alt nøje udvalgt. Lamperne i loftet og det bløde gulvtæppe er med til at skabe en helstøbt oplevelse. Michael Koch har skabt en restaurant med plads til både alvor og leg i både indretning og menu.

Menuen bærer præg af Michaels egne favoritter og et strejf af det sønderjyske ophav. Vinkortet er sammensat efter hans egen smag og rummer både vine på glas og flasker fra nær og fjern.

Michael Koch arbejder i det åbne køkken og nyder at dele små anekdoter med gæsterne undervejs. Holdet omkring ham er håndplukket. Flere har arbejdet med ham før, og det mærkes i den nærværende og sikre betjening.