

Duggen på de kolde fadøl, snapsen, der bliver hældt op med en løs hånd og klassisk dansk mad, der bliver serveret ved bordet. Sådan er det hos et af byens ældste spisesteder, Raadhuus Kaféen i Sønder Allé. I 1924 slog de dørene op for første gang. Siden da har de specialiseret sig i frokostretter og smørrebrød og holder de danske madtraditioner i live.

Den traditionelle danske frokost

Frokostkortet byder på alt det, du kan ønske dig af en dansk frokost. Forskellige slags sild, smørrebrød, fisketallerken og klassikere som stegt rødspætte, tarteletter, stjerneskud, pariserbøf, stegt flæsk, biksemad og flæskeæggekage. Der er også en enkelt vegetarret. Er du ude efter en menu, så er der anretningen en lille eller en luksus med Christian Ø pigens sild, marinerede sild med løg og karrymayonnaise, rødspættefilet med remoulade, rejer med mayonnaise, røget ål med lunt røræg og røget laks med asparges samt en lille engelsk bøf med bløde løg og surt, gammel ost eller friturestegt camembert.

Klassisk aftenkort

Aftenkortet byder på forretter som aspargessuppe, tarteletter eller den klassiske rejecocktail. Hovedretterne består af Rådhus bøf, engelsk bøf, rådhusgryde, stegt flæsk, kalvelever eller kalvefilet. Der er også flere børnevenlige retter.

Vin/drikke

Til den gode danske frokost, som Raadhuus Kaféen byder på hører sig øl og snaps. Et glas vin er også en mulighed. Heldigvis tilbyder restauranten lidt af det hele, så alle kan tilfredsstilles. Til desserten kan vælges portvin, dessertvin, cognac eller likør. Der er også sodavand, juice, saft og kaffe.

Stemningen

Der er en helt særlig ro over Raadhuus Kafféen. Det er som at træde ind i en tidslomme – en anden tidsalder. Der er udsigt til AroS og Rådhuset, men det betyder intet, når du er på restauranten. Her overtager stemningen, betjeningen og den danske mad. Interiøret er mørkt. Borde og stole er i solidt træ, og på væggene ses sort-hvide fotos af Aarhus. Tjenerne er erfarne og iført hvid skjorte og butterfly. De har god humor, men er ikke smarte i en fart. Der er mere dybde, en ro, overblik og tålmodighed.

Prisniveau

Portionerne er store, og du går ikke sulten fra Raadhuus Kaféen, hvis du vælger en hovedret. Priserne er rimelige. Smørrebrødet fås fra 73 kr. for rullepølse med sky, løg og brød til 146 kr. for et stykke med røget ål, lunt røræg og rugbrød. Luksusanretningen til frokost eller aften står til 285 kr., og priserne for hovedretterne går fra 149 kr. for vegetarretten og op til 219 kr. for Bouef Bearnaise med dagens grønt, pommes frites og bearnaisesauce.

LÆS OGSÅ:

[Guiden til smørrebrød i Aarhus](#)