

Rare Burgery er en burgerbar i Trøjborg, Aarhus N. Den åbnede i april 2025 og er en rebranding af Brøed & Böef, som tidligere blev omtalt som Danmarks bedste burger. Her er der fokus på gode råvarer, kvalitet og en aktiv tilstedeværelse i lokalmiljøet.

Hvad er det her for et sted?

Rare Burgery ligger i Trøjborg Centeret og bygger videre på et veletableret burgerkoncept. De har skiftet navn og visuel identitet, men bevarer det samme fokus: god smag, hjemmelavet følelse og råvarer med kvalitet.

Restauranten har også lanceret et loyalitetsprogram og afholder events for lokalsamfundet.

Hvad er der på menukortet hos Rare Burgery

Menukortet består af fire burgere. Alle serveres i kartoffelbolle og med lagret havarti. Den klassiske er med oksekød, salat, tomat, rødløg, pickles og rare sauce. Den blå oste-baserede cheesy burger har blå ost, rucola og herb sauce.

Buttery burger skiller sig ud med smør som en del af fyldet. Der findes også en veggie burger med vegansk bøf.

Hvordan er stemningen her?

Stilen er industriel og oser af New York. Her er cool, og man fornemmer med det samme, at det er en burgerbar, der vil noget med det, de laver. Der er højt til loftet, og indretningen er domineret af rustfrit stål og beton. Det ser godt ud og giver nogle vibes, vi ikke har set før på Trøjborg.

Rigtig mange vælger at spise deres mad i restauranten, for burgere er nu engang bedst, når de er varme og frisklavet. Stemningen er uformel og moderne, og man fornemmer et sted med selvtillid og retning.

Prisniveau

Prisniveauet er ikke helt i den billige ende, men følger prisniveauet for den type burger, der bliver serveret. Råvarerne er i orden, og man føler sig ikke snydt.

Priserne skal ses i det lys, at råvarerne er noget af det bedste, de kan finde. De hakker selv oksekødet flere gange dagligt, så det er helt friskt, og den slags finder man ikke mange steder i Aarhus, os bekendt.

Derudover er der pænt med kød i deres burgere, i modsætning til mange af kollegerne, hvor bøfferne ofte er meget tynde.

Der tilbydes også rabat til studerende i visse perioder. Her hænger pris og kvalitet sammen.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er ikke det typiske, man ser på burgerbarer. Her serveres blandt andet kombucha, øl fra Mikkeller, Fritz Kola, Fritz Lemon og italiensk mineralvand. Udvalget er lille, men gennemtænkt og passer godt til stedets fokus på kvalitet og karakter.

Betjening

Betjeningen er omhyggelig og noterer præcist, hvad man bestiller. De ved, at det betyder noget for gæsterne, at maden bliver lavet, som den skal. Bestiller man en burger med medium rød bøf, så får man den også medium rød.

Personalet er venligt og kan lide at tale med deres gæster. De går op i feedback og gør en indsats for at sikre, at man er tilfreds. Her er fokus på både præcision og nærvær.

LÆS OGSÅ:

[Å46 ved åen](#)