

I Nordhavnen på Fiskerivej 12 ligger Restaurant Anker. Her er fiskene for det meste friske, og udsigten er helt fantastisk. Arkitekturen er moderne. En kombination af pakhuset i Skagen og et historisk bornholmsk røgeri. Stemningen er unik her.

Det er Smag & Slægt, der står bag restauranten. Konceptet er mest fransk, men ikke kun. Fiskene er for det meste friskfanget, ellers er de fra frost. De kan nydes i skønne omgivelser med træskibe, udsigt til Aarhus Ø og lyden af klukkende havvand.

Anker er delt op i et brasserie og en gourmet-restaurant.

Maden i brasseriet

Det franske køkken er dominerende suppleret af det gode fra de danske farvande. Ud over fisk og skaldyr er der også fine muligheder for en steak eller andre kødretter.

Til frokost består menukortet bl.a af en high-end version af stjernesnud, kutterfangst, østers, fish & Chips og brioche burger. Hver dag sammensætter kokkene en menu med tre retter baseret på dagens fangst. Der er også det store skaldyrsfad med bl.a. jomfruhummer, østers, krabbeklør og hummer.

Om aftenen tilføjes der mere kød til menukortet så som 1200-1500 g. côte de boeuf stegt på ben med Pommes Anna, sæsonens grønt og sauce Gastrique ligesom stegt kalve T-bone med pommes frites, årstidens salat og sauce bearnaise er på menuen.

Drikkevarer

Til menuerne sammensætter tjenerne hos Restaurant Anker vinmenuer, som passer til maden. Vil du hellere selv gå på opdagelse i vinkortet, er der et pænt udvalg af både europæiske og oversøiske vine.

Hvordan er stemningen her?

En flottere beliggenhed er svær at finde, og samtidig er restaurant Ankers maritime udsmykning stilfuld. Belysningen er god og akustikken perfekt. Man sidder komfortabelt, og der er dækket op med levende lys. Beliggenheden ud til vandet er smuk, og om sommeren er bordene udenfor svære at få fat i.

Personalet er professionelle og venlige. Hos Anker har de mulighed for at tage store selskaber ind, så har du en fest, der skal holdes, er muligheden her.

Prisniveau

Hos Anker holder de prisen i et leje, hvor de fleste kan være med. Det er fair priser – især med deres placering taget i betragtning.

LÆS OGSÅ:

[Tjek også Anker Gourmet her:](#)