

Restaurant Bavn ligger i 142 meters højde på toppen af Danmarks højeste bygning, Lighthouse, på Aarhus Ø. Restauranten er unik, og med den beliggenhed kan vi roligt sige, at oplevelsen med et måltid mad her er noget helt specielt.

Man går ind i Aarhus Øje, som bygningen også kaldes. Tankevækkende, som vi elsker ø'er her i Aarhus. Aarhus Øje skal vistnok ses som et vartegn for Aarhus, hvor man kan købe en tur til toppen uden at spise på Restaurant Bavn.

Hvad er det her for et sted?

En restaurant i den bedre ende af skalaen. Det er et prestigeprojekt for ejerne af Lighthouse med restauranten. Det er forståeligt, og hvis Danmarks højeste bygning ikke skulle have en restaurant i den bedste liga, hvem skulle så?

Restaurant Bavn er kendt for deres udsigt, og det er da også den, man ofte hører om, når man taler med folk, der har spist der. Men den er også enestående, men maden kan også noget, og den er uden tvivl værd at komme efter, uanset hvordan udsigten så måtte være. Der er plads til 48 spisende gæster.

Maden

Menukortet er delt op i et frokostkort og et aftenkort. Der er stor forskel på maden til frokost og den til aften. Frokosten er primært dansk moderne smørrebrød. Der er udvalgte frokostretter såsom fiskesuppe, en oksetatar, tatar, pariserbøf eller en hel pighvar serveret med champagnesauce og ørredrogn.

Aftenmenuen på Bavn tager udgangspunkt i sæsonens råvarer, som de fleste bedre restauranter gør. Hvis der er lokale råvarer, foretrækker de at bruge dem. Det kunne for eksempel være Sorthummer fra Aarhus bugt med en sauce på gemte hvide asparges og knoldselleri, slow cooked, med sort hvidløg, ramsløg og Gammel Knas. Hovedretten kunne være grillet gråand med grønne enebær, rødbede og confit.

Maden er ikke petit. Man kan se, hvad man spiser, og portionerne er i en pæn størrelse. Dog uden at være overdimensionerede. Som eksempel bliver langt de fleste mætte af to stykker smørrebrød.

Prisniveau

Det er sympatisk og hænger meget godt sammen med niveauet på maden. Man kan godt forsvare at bruge value for money om Restaurant Bavn. Især hvis vi sammenligner med lignende restauranter i København. Smørrebrødet koster fra 150

op til 195 kr., og det bør nævnes, at to stykker er nok til de fleste.

Aftenmenuen med appetitvækker og 4 retter koster 800 kr., hvilket er fair, set i forhold til niveauet af maden.

Hvordan er stemningen her?

Hvis man sidder i snart 150 meters højde, så er vi i nogle omgivelser, der i sig selv er unikke. Det gør selvfølgelig indtryk. Der er højt til loftet, meget glas og beton, hvilket giver et rå og moderne udtryk. Man sidder godt i stolene, og akustikken er okay, uden den imponerer. Det skal dog siges, at der ofte er fuldt hus i restauranten.

Man kan ikke undgå at være imponeret over udsigten, og man føler sig lille heroppe. At spise et måltid mad på toppen af Lighthouse er noget, som gør indtryk, og man husker.

Vin og drikke

Restaurant Bavn er jo både frokost- og aftenrestaurant, hvilket gør, at de både har et anstændigt vinkort og ølkort. Øllene er primært lokale og kommer fra Ebeltoft Gårdbryggeri. Priserne på øl er yderst sympatiske og er lavere end ved åen i Aarhus. Der er udvalgte vine på glas, ellers er det hele flasker, man skal købe, hvilket ofte også er den bedste forretning.

LÆS OGSÅ:

[Restaurant Aarhus Ø: Den opdaterede guide](#)

[Restaurant SYV NI 13 på Sydhavnen](#)