

Restaurant Bouillon i Aarhus ligger ved åen i bunden af Europahuset. Restauranten er en af de større med plads til 180 spisende gæster indendørs.

Du har kun bordet i 1 time og 30 minutter.

Når en restaurant i Aarhus, før sin åbning, har 12.500 gæster, som allerede havde booket bord inden åbningen, er der grund til at kigge nærmere på den. Det er ifølge os her på Spiseguiden Aarhus en rekord, man skal tage seriøs og se nærmere på. Spisestedet, efter parisisk forbillede, arbejder ud fra grundidéen: Stor oplevelse, lille regning og mange gæster igennem på en dag. Man har kun bordet i 1,5 time inden man skal forlade det.

Hvad er det her for et sted?

På dansk vil man kalde Bouillon for en lavprisrestaurant. Altså en restaurant, som serverer god mad til fordelagtige priser, og markant lavere end lignede restauranter. Råvarerne er logisk nok ikke de bedste, der kan opdrives, da den slags koster mere.

En bouillon er en særlig type restaurant, som opstod omkring slutningen af 1800-tallet som en protest mod, at gode spiseoplevelser kun var forbeholdt de velstående.

Hovedideen bag les bouillons de Paris var at give enhver mulighed for at spise som adelen uden at blive ruineret. God mad til lave priser i pæne eller smukke lokaler blev mantraet – og gæsterne elskede det. Sådan er det også med Restaurant Bouillon i Aarhus.

Maden

Det er bistro-mad efter fransk forbillede. Det er velkendte retter. Ikke så meget nyt under solen. Det er heller ikke meningen. Som eksempel er der til forret fransk løgsuppe, rørt tatar – både som forret og hovedret. Ellers er der cremet rillette af varmrøget laks, rosérejser med aioli eller salade de chevre chaud.

Blandt hovedretterne er der steak frites, andeconfit med kartoffelgratin, tortellini med ærter og asparges, braiseret gris, fish 'n' chips eller rødbedetatar med pommes frites mfl.

Desserterne og også klassiske og tæller bl.a. peach melba, chokoladefondant med creme anglaise, creme brulee eller vaniljeis med praliné.

Prisniveau

Priserne er lave i forhold til en del andre restauranter. Men som altid, så afspejler prisen den kvalitet, man får. Men når det er sagt, er det et imponerende lavt prisniveau, de holder sig hos Bouillon. Forretterne starter ved 19 kr. for en cremet tomatsuppe. En landpaté med sennep og cornichoner koster 29 kr.. En rørt tatar løber op i henholdsvis 39 og 97 kr., mens steak frites med kryddersmør koster 124 kr.. Niveauet på desserter ligger mellem 28 og 39 kr., hvilket må betegnes som lavt. Også selvom portionerne her ikke er de største.

Drikkevarerne holder også et relativt lavt niveau. En liter bordvin på karaffel koster fra 193 kr. til 233 kr.. En liter vand koster 25 kr., mens en halv liter Carlsberg pilsner koster 41 kr., hvilket er en lav pris ved åen i Aarhus.

Hvordan er stemningen her?

Det er en stor restaurant, og det er ikke den hyggelige lille bistrostemning, vi finder her. Bordene står tæt, og man kommer hinanden ved. Der er hurtig udskiftning, da man har bordet i 1,5 time, så der er travlt. Ud mod Havnegade er der ophængt et stort gardin, så man føler, man sidder mere i en restaurant og kan koncentrere sig om maden og selskabet. Betjeningen er imødekommende. De serverer med et smil, og tager sig tid til gæsterne, selv om retterne skal serveres indenfor en kort periode.

Når vejret er godt, er der udeservering med udsigt til åen i Aarhus. Her er plads nok, og et bud er, der er mellem 100 og 150 siddepladser udenfor.

LÆS OGSÅ:

[Restaurant GODS på Godsbanen](#)