

Restaurant Dauphine ligger i Frederiksgade. Gaden, der er i rivende udvikling med nye barer og spisesteder. Restaurant Dauphine har dog ligget der siden 1996. Dengang var det et hyggeligt og uformelt brasserie. Sådan er det stadig, dog er gastronomien anderledes end dengang.

For at skabe den bedste aften sætter restauranten en nærværende og opmærksom betjening, mad og vin af høj kvalitet højest.

Maden

Hos Restaurant Dauphine serverer de menuer. Enkelt og uden de store beslutninger hos gæsten. Det er franskinspireret mad. Dog ikke stringent. Retterne er klassisk, veludført håndværk og tilpasset det lokale udbud af råvarer. I dag er det ikke "kun" franske retter, men også andre og mere nordiske retter man ser på menukortet hos Dauphine.

Tirsdag til torsdag består menuen af 4 retter efter køkkenets valg. Der er snacks, fire retter med vine og kaffe.

Seks retters menu

Den store og populære menu hos Restaurant Dauphine hedder Carte blanche menu. Aftenen starter med champagne, amuse, seks retter med vine og kaffe. Retterne skrifter ofte. Du kan også frit vælge fra menuen mellem 3 og 6 retter.

Vin/drikke

Vinkortet er pænt stort og byder på god vin. Flest franske vine er der at finde. Derudover er der også øl, sodavand og drinks.

Hvordan er stemningen her?

Det er hyggeligt på Dauphine. Modtagelsen er med smil, og du bliver anvist et bord, der er dækket med hvid dug og levende lys. Her kan du læne dig tilbage i den afslappende stemning, hvor der er styr på mad og drikke. Betjeningen er engageret, professionel, afslappet og vidende.

Prisniveau

Sammenlignet med andre tilsvarende restauranter er prisniveauet lavt i forhold til den gode oplevelse og kvalitet. Den store menu koster 1195 kr.. I hverdagene er der den lille menu til 575 kr.. Ellers kan der vælges mellem 3 og 6 retter for 375 til

625 kr..

LÆS OGSÅ:

[Tjek eventuelt Varna Palæet ud her:](#)