

En af Michelinrestauranterne i Aarhus er Restaurant Domestic, der er beliggende i Mejlgade. Her serveres enkle og kreative retter på et højt gastronomisk niveau af lokale råvarer og med øje for bæredygtighed og dyrevelfærd. Rammerne er nede på jorden og hyggelige. Det samme gælder betjeningen.

Restaurant Domestic har en michelinstjerne i den franske guide.

Maden

Det er 100% lokale råvarer fra landmænd og grossister i nærområdet, der er udgangspunktet her, og det er uden at gå på kompromis med kvaliteten. Alle ingredienserne kommer fra naturen. Serveringerne er kreative, flotte og årstiderne dikterer råvarevalget og dermed menuen.

Der er to menuer om aftenen. Indblik er navnet på den ene. Her får du den korte udgave af den store menu, der kaldes Opdagelse. Grøntsager fylder meget i køkkenet, men der er også fisk og skaldyr som fx. hjertemuslinger, jomfruhummer og pighvar eller kød som fx. and, due og krondyr.

Lørdagsfrokost

Om lørdagen åbner restauranten for lørdagsfrokosten med fire eller seks retter. Her kan du nyde en høj gastronomisk frokostoplevelse med udpluk af aftenens menu.

Vin/drikke

Vinkortet er stort og med en del på glas. Her er noget for enhver smag og pengepung. Hos Domestic brygger de deres egne øl, kombucha og kefir og udvikler også egen juice til menuparring. Vinmenuerne er inddelt i to kategorier: Den nysgerrige og Den trygge. Derudover kan du vælge at få et indblik i vinene eller et større glas, som de kalder opdagelse.

Hvordan er stemningen her?

Der hersker en uformel, hjemlig og hyggelig stemning hos Restaurant Domestic. Bordene er uden de hvide duge, man ofte ser hos de finere restauranter. Der er rå, grå vægge, god naturlig lys i dagtimerne, lidt blomster og bloklys på bordene og grønne planter omkring i restauranten. Den hyggelige gårdhave med grønne planter, varmelamper og tæpper er populær i sommermånederne.

Betjeningen er nede på jorden, serviceminded og smilende. De har en stor viden og vil gerne samtale om mad og drikke ved bordene. De har blik for gæsterne og

fortæller om mad og drikke i øjenhøjde med gæsterne.

Prisniveau

Domestic er en dyrere restaurant. Men når man ser på det grundige kokkehåndværk, råvarer og kvalitet, så hænger det godt sammen. Du vælger selv, om du går all in med den store menu til 1.500 kr. eller tager den mindre udgave til 800 kr.. På vinsiden giver vinmenuerne dig mulighed for at give den gas eller blot smage. Den billigste vinmenu koster 700 kr., mens den dyreste ligger på 1.500 kr..

LÆS OGSÅ:

[Kender du Mefisto Restaurant & Gårdhave i Latinerkvarteret?](#)

[Aarhus Street Food: Et madmekka med 24 boder](#)

[Gæk gæk: Guiden til den gode påskefrokost i Aarhus](#)

[Tiende i Nicolinehus på Aarhus Ø](#)