

PS: Der skal betales entré, eller man skal have årskort til Den Gamle By for at spise på Restaurant Gæstgivergården.

Restaurant Gæstgivergården er en traditionel dansk restaurant med fokus på den danske madhistorie. Der serveres et bredt udvalg af lune og kolde frokostretter samt smørrebrød, der alle tager udgangspunkt i historiske kokebøger som for eksempel Frk. Jensens Kokebog anno 1901.

Opskrifterne tager alle udgangspunkt i Frk. Jensens Kokebog anno 1901. Det er lidt som at komme tilbage i tiden, og maden smager rigtig godt. Restaurant Gæstgivergården er åben hver dag i Den Gamle Bys åbningstid.

Maden

Her er selvfølgelig smørrebrød af den traditionelle slags. Dog forfinet lidt, og med gode veludvalgte råvarer. Idéen er, at vise hvordan maden smagte i gamle dage, og sætte fokus på den smag de fleste af os kan huske, men måske ikke får så ofte.

Smørrebrødet er svært at komme udenom. Der er fire forskellige stykker at vælge imellem, og de varierer afhængigt af årstidens råvarer. Det er ikke et stort udvalg, men til gengæld ret skarpt. Man kan godt undre sig over, der ikke er flere stykker på menukortet, blandt andet et stykke med sild.

Hvis man vil have lidt af hvert, så kan frokosttallerkenen anbefales. Her er stegt sild, røget laks, frikadeller, hønsesalat, røget skinke og ost med tilhørende brød.

Der er tærter eller fromage til dessert og en kage til kaffen. Både desserter og kager er også bagt efter traditionelle danske opskrifter.

Drikkevarer

Øl er der nok af, og det er også her, udvalget skiller sig ud fra mange andre restauranter i Aarhus. Grunden er, at Den Gamle By selv brygger sit øl i samarbejde med Aarhus Bryghus. Noget af øllet fås udelukkende hos Gæstgivergården.

Den Gamle By laver også selv lemonader med urter fra deres egne haver, citronsaft og dansk vand.

Hvordan er stemningen her?

I Gæstgivergården kan man spise traditionel dansk mad i hyggelige omgivelser. Blandt andet i den store gårdhave eller i de gamle stuer. Der er også en mere

moderne pejsestue, som ligger i forbindelse med det topmoderne køkken. Gæstgivergården holder åbent til formiddagskaffe og ostemad samt øvrige drikkevarer fra klokken 10.00.

Prisniveau

Hvis man ser bort fra, der kræves en billet til Den Gamle By for at spise på Gæstgivergården, så er priserne sympatiske. Det er ikke dyrt set i forhold til, hvad man får, og maden er hjemmelavet og smager godt. Portionerne er okay store, uden at overdrive mængden af mad.

LÆS OGSÅ:

[Se andre gode restauranter i Aarhus her:](#)