

I bygningen SHIP på Aarhus Ø, kun få skridt fra Aarhusbugten, ligger Restaurant Havnær. Her er nærvær og nærhed. Det er Daniel Justesen, der er manden bag restauranten, og visionen er at skabe autentiske oplevelser med gastronomi og personlighed.

De er jordens sødeste mennesker og har taget Aarhus med storm. Havnær har et hav af stamgæster, og er i dag blandt de absolut bedste fiskerestauranter/restauranter i Aarhus.

Maden

Den kan ikke sættes i en bestemt kasse, men den læner sig mest op af det nordiske og franske køkken. Havnær lader sig inspirere af det, de oplever, ser og føler og anvender de små, unikke lokale leverandører.

Smagen er i fokus, og det er smukke kreationer og veltilberedt mad.

Med beliggenheden ved vandet er råvarerne gerne fra havet, men også fra landet, hvor folkene bag restauranten selv er opvokset.

Daniel Justesen, ejer og køkkenchef, er en prisvindende og yderst rolig kok fra det vestjyske.

Hans forhold til de gode råvarer er helt unikt, og maden er ganske enkelt forrygende ærlig. Daniel Justesen drev, før han kom til Aarhus, restauranten Limfjordens Hus i Glyngøre, som på få år blev en af de bedste restauranter i Vestjylland.

Flere af deres råvarer er særlige udvalgte fra små producenter fra det vestjyske. Alle nogen, de kendte i forvejen, og som Daniel Justesen handler direkte med.

Frokost

Frokostkortet tirsdag til lørdag rummer 10 retter. Her er lidt af hvert med østers, stjerneskud, dampede Limfjords-blåmuslinger og Croque madame. Der er også fiske vol au vang og gourmet fiskedeller (nok de bedste i Aarhus).

Du kan også vælge en frokost "Tasting menu", hvor køkkenet sammensætter dagens 3, 4 eller 5 fiske-/skaldyrsserveringer.

Aftenkortet

Om aftenen er der a la carte ud over deres faste 3, 5 eller 7-retters menuer, som de kalder for Nær Oplevelse, er også en mulighed. Til alle menuerne starter man med fire snacks. Retterne varierer afhængigt af sæsonen.

Ellers er der al la carte, hvor der både er fisk, skaldyr, vegetarer og kødretter at vælge imellem. Selvom Havnær har et nært forhold til fisk og skaldyr, så er det ikke "kun" en fiskerestaurant.

Søndagsfrokost

Om søndagen ændres menukortet til frokost i vandkanten. De kalder det frokost-tasting med alt det, de finder allermest spændende lige nu.

Nogle er portionsanretter og andre deleretter. Prisen for "søndag i vandkanten" er 250 kr. pr. person uden drikkevarer.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er placeret helt ude på molen. Stilen er nordisk på den gode måde. Den syv meter lange bar er et samlingspunkt på Havnær.

Her kan du sætte dig med lidt snacks, nyde en fadøl eller en cocktail. Gennem de store vinduer er der frit udsyn ud over Aarhusbugten, Riis Skoven og Helgenæs.

Du kan også tage plads udenfor og komme endnu tættere på vandet. Der er personligt værtskab og en uformel tilgang til tingene.

Betjeningen hos Havnær

Personalet kan lide deres arbejde. Det ses tydeligt. Flere af dem kommer fra det midt/vejstyske, og er kommet til Aarhus for at studere. De arbejder på Havnær ved siden af deres studier, og flere af dem har været med fra starten.

Man fornemmer med det samme, at de sætter en ære i, at gæsterne føler sig hjemme og har det godt. Man får helt forrygende godt betjening på Havnær.

Vin/drikke

Hos Havnær serveres der kolde fadøl, cocktails og vin. Vinkortet er tilpas stort med et bredt og gennemtænkt udvalg.

Til menuerne har Havnær sammensat vinmenuer, som ofte er god value for money.

Ellers har de et anstændig og spændende ølkort med øl fra mindre bryggerier.

Prisniveauet

Der er kræset om råvarerne og serveringerne på Havnær. Priserne er moderate og portionerne er pæne store. Havnær er i vores kategori, value for money. Det gælder både på maden og på vinen.