

Restaurant Kohalen er en institution i Aarhus. Et klenodie, som ligger på Sydhavnen på det gamle kvægtorv. Her står tiden stille, eller går meget langsom. Maden er, som den har været de sidste godt 25 år. God dansk mad lavet efter traditionelle opskrifter, som vi alle kender og har et forhold til.

Værtsparet er Rita og Jes Laustsen, og de sætter en ære i at holde fast i traditionerne. Værtsparet holder fast i de gamle dyder, og her går betjeningen stadigvæk i sort tøj og hvide skjorter. Hvis man er i bil er der gode parkeringsmuligheder omkring Kohalen.

Maden

Generelt er det store portioner, der serveres på Restaurant Kohalen. Sådan er det. Mottoet er, at store mænd, som er vant til at laver fysisk arbejde, skal kunne blive mætte på Kohalen, og det holder vand. Det er sjældent, at store portioner er negativt i Jylland, men de er altså store. Som eksempel kan nævnes deres pariserbøf, hvor der er 400 gram kød plus alt det andet tilbehør.

Ellers er der smørrebrød, røget ål, Kohalens hjemmelavede, lune stegte sild med tomatsovs og bløde løg – en udødelig klassiker. Mørbradbøffer a la creme, dansk bøf og ikke mindst flæskeæggekagen, der også altid er på menukortet.

Danmarks bedste bøfsandwich er et hit her, og folk kommer langvejs fra for at smage den. Alt er selvfølgelig hjemmelavet, og den har også en anelig størrelse. Det er de klassiske, eller måske mere traditionelle velkendte retter, som serveres hos Restaurant Kohalen.

Prisniveau

Prisen er ikke høj, især når man tager portionernes størrelser i betragtning. Smørrebrød koster 58 kr. stykket. En pariserbøf koster 179 kr., men så er det også Aarhus' største af slagsen. To tarteletter med høns koster 94 kr.. Ellers er der de populære anretninger, som koster henholdsvis 219, 238 og 329 kr. for den store luksusanretning. Øllet starter ved 36 kr. for en almindelig.

Hvordan er stemningen her?

Den er svær at beskrive, da den skal opleves. Hvis man husker Jernbanerestauranten i Matador, så er det lidt den samme stil, man møder på Kohalen. Maden er blot bedre, men stemningen ligner. Indretningen er, som den altid har været, dog er cafeteria-diskene fra Bommers (tidligere ejer af Kohalen) tid der ikke mere. Men ellers er der stor respekt for den gamle, smukke bygning, og alt

er ved det gamle. Det er som at træde ind i en helt anden tidsperiode. Det skal opleves.

Lidt historie

Restaurant Kohalens “officielle” navn var gennem flere år “Kvægtorvets Restauration”. Stedet har også været en slags frokoststue og cafeteria for havnens folk, men det er mange år tilbage. Siden 1998 har det været en dansk frokostrestaurant med fokus på dansk mad og danske traditioner.

LÆS OGSÅ:

[Kender du Restaurant Kalas i Jægergårdsgade?](#)