

Restaurant Komfur ligger i Guldsmedgade minder om en hyggelig fransk bistro. Her har man smidt det stive puds og fokuserer i stedet på at servere god mad og god vin. Komfur har vundet gæster på at understrege det uformelle.

Hvis gæsterne selv kan skænke vand op i et glas, koncentrerer personalet sig om at trylle i køkkenet og kræse for den gode stemning. Der er tre væsentlige værdier, der præger alt, hvad de gør på Komfur: håndværk, hygge og energi!

Maden

Restaurant Komfur er et brasserie med a la carte, der lægger vægt på et ukompliceret restaurantbesøg. Derfor er menukortet enkelt. Det består af 5 forretter, 4 hovedretter, ost og 2 desserter. Ud over a la carte er der også to menuer, en 3 retters sæson menu og en 4 retters menu "Komfur Rundt" hvor 4 favoritter fra a la carte er udvalgt

Blandt forretterne kan fremhæves Komfurs skummende fiskesuppe & saftige kammuslinger. Hovedretterne omfatter bl.a. dagens hvide fisk, dagens braiserret og Boeuf Bearnaise af oksemørbrad.

Komfur laver også fulde arrangementspakker for minimum 8 personer. Fx. hverdagspakken med aftenens 2-retters menu med et glas vin eller øl, kaffe/te og petit four.

Vin og drikke

Vinkortet er omskifteligt og under konstant forandring. Tjenerne har smagt på vinene, og de har smagt på maden, inden de matcher vinen med maden. Derfor kan du bestille den anbefalede vin på både glas og flaske til alle retterne på Komfur.

Der er også et godt udvalg af velkomstdrinks med snacks hos Komfur, som er værd at gå efter. Der er fire at vælge mellem: Klassikeren G&T Komfur style, dagens velkomst, bobler eller den kørevenlige mocktail (alkoholfri) alle serveret med snacks.

Prisniveau

Det er value for money på Komfur. En enkelt hovedret koster fra 240 kr. og så kan du få 3 retters sæsonmenu for 350 eller fire retter Komfuret Rundt til 400 kr..

Her er et pænt udvalg af primært europæiske vine til anstændige priser. Generelt får du meget for pengene hos Komfur.

Hvordan er stemningen hos Komfur?

Indbydende og uhøjtidelig restaurant – bistro, Navnet er ikke tilfældigt; et stort komfur skaber varme, dufte og stemning. Maden simrer, og det dufter skønt i hele restauranten. Den serveres af et energisk personale med højt humør, stor viden og samtidig er helt nede på jorden.

Komfur tilbyder desuden catering og mad til større, private selskaber. I stedets vinkælder er der mulighed for at holde mindre, private selskaber eller vinsmagning for 12-18 gæster.

LÆS OGSÅ:

[Tjek hvad søsterrestauranten, MellemRum, har at byde på](#)