

I Latinerkvarteret ligger den lille og hyggelige Restaurant L'estragon. Den er en institution i Aarhus. I over 30 år har den ligget i Klostergade. Restauranten er oprindelig fransk, men i dag er det mere en økologisk gourmetrestaurant. Men uden noget som helst snobberi.

Maden

Råvarerne er særligt udvalgt og økologiske. Det er primært varer fra mindre producenter. L'estragon har guldmærket i økologi, hvilket betyder, at mellem 90 og 100% af alle råvarer er økologiske. Det er en moderne restaurant, og al maden er selvfølgelig hjemmelavet. Det er ikke petit-serveringer, men "rigtige" retter.

Om lørdagen er der lørdagsfrokost med 5 retter, der skifter hver uge og er præget af sæsonens bedste råvarer. Der kan forekomme vegetariske retter, men også fisk og kød kan indgå. Om aftenen er der fire forskellige menuer at vælge mellem bestående af tre, fire, fem eller seks retter. Menuer skifter, men består gerne af fisk, grøntsager, kød og noget sødt.

Stemningen

Det er intimt og som på en af de gamle, klassiske bistroer i Paris. Her er godt 28 siddepladser. Det er som i en dagligstue, hvor man straks føler sig hjemme og mærker hyggen sprede sig. Loftet er fra en svunden tid, og indretningen oser af kvalitet og historie. Her kommer alle typer af gæster, og man falder hurtigt i snak. Betjeningen er til tider præget af godt værtskab.

Vin/drikke

Til alle menuerne er der vinmenu. Vinkortet byder primært på økologiske, biodynamiske og naturvine. Selvom L'estragon er fransk, så er det ikke "kun" franske vine. Udvalget er stort, og fokus er på de mindre producenter.

Prisniveau

Det er relativt sympatiske priser L'estragon holder sig. Når man holder prisen op mod kvaliteten, får du meget for pengene.

[Læs mere](#)

LÆS OGSÅ:

[Smørrebrødsguiden til Aarhus](#)