

I Østergade, tæt på Strøget og byens mange seværdigheder, ligger Hotel Scandic og deres Restaurant L'øst. I restauranten har de en forkærlighed for lokale råvarer, og for altid at byde på det bedste fra sæsonen skifter menuen med årstiden. Her er en hyggelig og afslappet stemning, og de dyrker det naturlige, det enkle og det nære.

Maden

Menukort følger årstiden, og de har respekt for den gode smag. Frokost- og aftenkortet er det samme og byder på lidt af hvert. Der er tænkt over råvarer og anretninger.

Her er bæredygtig, røget færøsk laks, carpaccio af dansk Angus, Cæsar salat, bornholmsk citron pasta, L'øst Angus burger, sandwich med dansk Angus steak, trøffelmayo, hjertesalat, lagret cheddar, drueagurk og pommes frites samt den store omgang med 350 g. Freygaard ribeye steak serveret med bearnaise og friter.

Tasting menu

Hver fredag og lørdag serverer Restaurant L'øst en 3-retters tasting menu. Vælger du all inclusive, består den af appetizer, 3-retter, vinbar, øl, sodavand samt kaffe, sødt og avec.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten ligger lige til venstre, når du kommer ind på hotellet. Omgivelserne er rustikke med mursten, hvide duge på bordene, grønne planter og med udsigt til det åbne køkken. Det er hyggeligt, og du føler ikke, du sidder på et hotel.

Betjeningen er nede på jorden, smilende og imødekommende. Man kan let spise alene her, hvilket en del gør. Der er et pæn miks af par, venner, kolleger og mindre selskaber hos L'øst.

Prisniveau

Hos Restaurant L'øst er der tænkt over råvarer og sammensætninger. Der er smag og flotte anretninger. Priserne er fair, og du spiser fra 95 kr. for de billigste retter til 269 kr. for den dyreste servering, der er 350 g. Freygaard ribeye steak. Er det tasting menuen, du kommer efter, er prisen 300 kr., og går du all in med all inclusive, koster det 500 kr.. Det må siges at være gode priser.

Selskaber

Er du på udkig efter selskabslokaler, har Restaurant L'øst stor erfaring, og med kokkens anbefalinger og dine tanker sammensætter de den fest, du ønsker.

LÆS OGSÅ:

[Tjek restaurantguiden for flere restauranter i Aarhus her:](#)