

Restaurant Maestro ligger på 1. sal i foyeren i Musikhuset Aarhus med udsigt til Musikhusparken. Musikhuset er en af byens smukkeste bygninger og en kulturel højborg. Her er man omgivet af musik og scenekunst, og det mærkes. Der er altid højt til loftet hos Maestro, både i arkitekturen og i stemningen. Restauranten drives af MIB sm ejers af Martin Ib, der også står bag JOHAN R i stueetagen. MIB er en godt brand i Aarhus, og er kendt for deres gode og velsmagende mad. En del bruger Maestro før eller efter forestillinger. Man behøver ikke billet til Musikhuset for at spise her.

Hvad er det her for et sted?

Maestro er et nordisk inspireret fine dining-sted med sæsonbaserede menuer. Her er roligt, elegant og lyst med store vinduespartier. Man sidder godt i stolene, og indretningen er gennemtænkt. Selvom der kan være mange mennesker i Musikhuset, føles det ikke sådan. Det er et oplagt valg, hvis man er flere. Man kan få sit eget hjørne eller egen afdeling alt efter hvor mange man er. Maestro er et sted for alle slags gæster. Det er på ingen måde finkulturelt, selvom det ligger midt i et kulturelt centrum.

Hvad er der på menukortet?

Menuen består af 2 til 5 retter. Eksempler på retter er makrel med radise og asparges fra Sanderumgaard, kylling fra Hopballe Mølle med morkler og Vesterhavssost samt pighvar en croûte med spinat, pommes anna og jordskokkequiche. Desserten består for eksempel af vaniljeparfait med danske røde bær og saltet karamel. Der findes også en fuld vegetarmenu med blandt andet sojabønne-kylling, saltbagt knoldselleri og skovbærsorbet. Maden er af den slags, de fleste kan lide og er visuel smuk anrettet.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er afdæmpet og behagelig. Der er højt til loftet, både fysisk og i servicekulturen. De store vinduer giver rummet luft og ro. Man mærker, at man er i et hus for kunst og kultur.

Prisniveau

Priserne ligger mellem 295 kr. og 495 kr. Det er i den pæne ende, men pris og kvalitet hænger sammen. Man føler sig ikke snydt her. Der er værdi for pengene.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er bredt og spændende. Man kan vælge mellem økologisk juice, hjemmelavet saft, sodavand og kaffe i flere varianter. Der serveres både almindelig øl, specialøl og alkoholfri øl. Der er også bobler, vin i glas samt spritz og gin tonic med NJORD gin-varianter. Priserne ligger fra ca. 35 kr. til 105 kr.

Betjening

Betjeningen er venlig, imødekommende og professionel. Der bliver lyttet og taget hensyn. Tjenerne har overskud og tager sig god tid. Man føler sig godt behandlet som gæst, og der er styr på detaljerne.

LÆS OGSÅ:

[JOHAN R i Musikhuset](#)