

Et frirum – et stenkast fra åen i Aarhus er præcis, hvad Restaurant MellemRum ved Fredens Torv er. Det er ikke en bistro, men mere en usnobbet restaurant med fokus på den brede gruppe restaurantgæster.

MellemRum arbejder ud fra værdierne håndværk, hygge og energi.

MellemRum bruger i stedet mange kræfter på at det, de kommer i glassene og på tallerkenerne, er en smagfuld oplevelse.

## **Maden**

Køkkenstilen er moderne. Det franske køkken kan klart smages, men ikke kun. Her er ingen dogmer, udover råvarerne skal være lokale, og maden skal smage godt og smage af det det er.

Kokkene hos MellemRum laver mad på et højt niveau under ledelse af Mikkel Laursen, Årets kok 2016. Der er altid en 4 retters Menu MellemRum, en 4 retters Vegetarmenu samt en Hverdagsmenu "Hverdagslykke" som byder på 10 retter, serveret over 2 omgang.

A la carte består af retter som eks. grillede hvide asparges og krogmodnet okse fra "rydalsgaard" som carpaccio til forret.

Til hovedret findes MellemRums cognacflamberede steak af oksemørbrad, som er kendt vidt og bredt, Dansk kylling som "Crépine" & Dagens fangst a la menuier stegt med urte blanquette sauce.

Oste og søde desserter kan runde aftenen af.

Spis tidligt inden biografen eller teater og få en 3-retters menu sammensat på dagen af MellemRums køkkenchef. Det eneste, du skal gøre, er at være færdig med middagen senest kl. 19.00.

## **Prisniveau**

Generelt får man meget for pengene her. Fire retter med snacks koster 550 kr., Med vinmenuen og filtreret vand med og uden brus til en pris af 980 kr.. Kvaliteten af råvarerne er høj, og alt er lavet fra bunden.

A la carte retterne går fra 110 kr. for en forret og mellem 220 og 385 kr. for en hovedret. Vælger du at spise tidligt, kan den 3-retters menu fås for 300 kr..

## Hvordan er stemningen her?

Man føler sig velkommen med det samme, man træder ind på Restaurant MellemRum. Det er en restaurant med varme og charme, man ikke kan undgå at holde af.

Lokalet har noget bohème over sig og kan minde om en af de bedre, godt gemte franske bistroer.

Hyggeligt og rustikt med både nyt og gammelt. Sådan et sted, hvor man møder alle typer mennesker. Usnobbet og langt fra strømlinet. Her er plads til alle, og der er for det meste fuldt hus.

Akustikken er god, og der er plads ved og omkring bordene.

## Vin/drikke

Vinkortet har en vis rummelighed. Både med hensyn til geografi og prisniveau. Det er spændende vine, og udvalget er fundet med omhyggelighed.

## Lokal transport og parkering

**Gåafstand:** 2 min. fra Åen, 10 min. fra Musikhuset og 10 min. fra Aarhus Hovedbanegård.

**Parkering:** Nærmeste P-hus er Dokk 1, (200 meter væk), Navitas (450 meter væk) eller Magasin (600 meter væk).

**Offentlig transport:** Letbanen og busser stopper ved Dokk1 og Banegården i Aarhus (5-10 min. gang).

[https://spiseguidenaarhus.dk/wp-content/uploads/2021/02/Restaurant\\_MellemRum\\_promo\\_video-Up\\_to\\_4K\\_AdobeCreativeCloudExpress.mp4](https://spiseguidenaarhus.dk/wp-content/uploads/2021/02/Restaurant_MellemRum_promo_video-Up_to_4K_AdobeCreativeCloudExpress.mp4)