

Restaurant MöR ligger i Jægergårdsgade i Aarhus. Godt nok er adressen Frederiks Plads, men den har indgang og udendørs terrasse ud til Jægergårdsgade. MöR er en af de bedre steakrestauranter i Aarhus. Placeringen er god. Her er roligt og fredeligt. Når solen er fremme, er der sol det meste af dagen på terrassen. Restaurant MöR holder til i de lokaler, som tidligere husede Sultan Palads.

Maden hos MöR

Den store, åbne, specialbyggede trækulsgrill er omdrejningspunktet for kokkene. Med god grund. Mad lavet på grill smager bedre. Især hvis man har 100% styr på sin grill. Og det må man sige, de har hos MöR.

Trækulsgrillen giver en mere autentisk og en røget smag til maden, som helt klart kan smages. Restaurant MöR er et hyggeligt steakhouse, som har begge ben solidt plantet på jorden. De er sig selv, og formår at blande kød med dele af det mellemøstlige køkken.

Kødet fylder en del hos MöR. Det er kød, der er udvalgt med omhu. Kødkvæg, selvfølgelig. Og det meste er krogmodnet. Der er altid de gængse udskæringer, men også en chateaubriand på 450 gram. Ellers kan der nævnes wagyu-ribeye, eller italiensk oksehøjreb med mindst 40 dage i modningsskabet.

I den grønne afdeling kan der nævnes lun ratatouille, tomatsalat, grillede majscolber, stegte marksvampe eller friteret blomkål. De går bedst som side dish til kødet. Der er altid fire forskellige saucer at vælge mellem.

Vin og øl

Vinkortet er af den mere stramme slags. Det skal forstås på den måde, at vinene er stramt matchet mod deres mad. Det giver god mening, når vinkortet ikke er overvældende stort. Vinene er både europæiske og oversøiske. Priserne er fair, og vinen er ikke dyr her. Nogle af vinene fås også på glas, men det er mest hele flasker, der sælges. Øl på fad er der også og de gængse sodavand.

Hvordan er stemningen her?

Lokalerne, hvor MöR holder til, er nye. Der er højt til loftet, masser af luft og indretningen er nordisk i stilen. Her er god akustik og god plads mellem bordene. Man sidder godt, og siddepladserne er en god blanding af sofaer og stole. Lokalet er lyst og venlig.

Betjeningen

Det er en ung og frisk betjening. De to ejere er der stort set altid – i hvert fald mindst en af dem. De sætter en ære i et godt og nærværende værtskab. Det fornemmer man hurtigt. Betjeningen er oppe i gear, og det ses tydeligt, at gæsterne er i centrum.

Prisniveau

Det er sympatisk, når man ser på, hvor meget mad man får for pengene. Kødet er nøje udvalgt og er af den bedste kvalitet. Det koster bare mere. En forret koster 95 kr.. Det gælder for alle seks forretter. Hovedretter starter ved 185 kr. op til 549 kr. for en wagyu-steak. Husk fritter, kartofler, sauce og grønt skal købes ved siden af.

Der er altid en 3-retters menu til 299 kr., hvilket er value for money.

Udeservering

Foran Restaurant MöR er der en af de store udendørsterrasser ud til både Frederiks Plads og Jægergårdsgade. Her er sol stort set hele dagen og er et fristed i Aarhus.