

Restaurant Nögen er restauranten i hjørnet på Banegårdspladsen tæt ved Strøget og banegården. Her har efterhånden ligget mange restauranter startende med Kroen i hjørnet og sidst Bambi. Helt nøgne er de nu ikke hos Restaurant Nögen, men navnet kommer af, at stedet ikke har et fast menukort.

Madspild i fokus

Konceptet er social dining. Men ikke kun. De har også fokus på madspild og laver madkreationer af overskydende varer. Et anderledes koncept, der virker og er i tidens ånd. Restauranten har en hyggelig atmosfære, og du kan læne dig tilbage og nyde maden med god samvittighed. Derudover er prisniveauet utrolig sympatisk. Syv retter koster 299 kr.. Idéen hos Restaurant Nögen er, at alle skal have råd til at spise gourmetmad.

Det uperfekte er det perfekte

Kokkene hos Restaurant Nögen står for at sammensætte retter til social dining, hvor madspild er i højsæde, og ingen gode varer går til spilde. Retterne er minimalistiske af sæsonens råvarer. Ingredienserne dømmes ikke på deres udseende, og der er intet fast menukort. Sammensætningen af retterne afhænger af råvarerne. Maden er generelt på et højt niveau, og køkkenet har tydeligt ambitioner.

Aftenmenuer

Til aften er der to menuer at vælge mellem. Halv Nögen er med syv små retter, mens Hel Nögen er med 10 retter. De serveres begge ad fire omgange, og gæsterne skal forvente, at middagen tager mellem 1,5 til 2 timer. Går du all in, skal du vælge Fuld Nögen, der er med 10 små retter samt vinmenu efterfulgt af en 3 afterdinner cocktailmenu. Betjeningen går meget op i, om du er vegetar eller har allergier, da Restaurant Nögen er eminente til at finde alternativer.

Lørdag er der frokost

Om lørdagen slår Nögen dørene op til frokost klokken 12. Den består af 5 små delevenlige retter ad én omgang og tager op til 1,5 time.

Vin og drikke

Der er et fint udvalg af mousserende vine, hvidvine, rose, rødvine og dessertvine. Vinene udskiftes løbende, da Restaurant Nögen har opkøbt restpartier. De stjernemarkerede vine er deres kældervine, som altid er på kortet. Der er også et udvalg af fadøl og flaskeøl, cocktails samt saft og sodavand. Fredag og lørdag

omdannes Restaurant Nögen til Bar Nögen, hvor der shakes bæredygtige cocktails.

Hvordan er stemningen her?

Her er en god og uformel stemning. Newyorkerstilen er gennemtrængende, men med rå vægge, som brydes af bæredygtig kork. Her er højt til loftet og livlige omgivelser. På væggene hænger 24 malerier af M. A. Fisker, der viser Aarhus' 500-årige historie i perioden 1441-1941. Bordene er uden dug og med fyrfadsllys. Betjeningen er smilende og er med til at skabe en god stemning. Når solen er fremme har Nögen flere attraktive siddepladser udenfor i krogen.

Prisniveau

Hos Restaurant Nögen er priserne moderate. Med social dining sidder man længere ved bordet og får noget for pengene. Om aftenen koster syv serveringer 299 kr. og ti serveringer 369 kr.. Til frokost koster det 189 kr.. Missionen med at begrænse madspild, uden at det går ud over smagsoplevelsen, er god stil, og det får prisen på de gode retter længere ned.