

På Marselisborg Lystbådehavn ligger flere restauranter, der er værd at besøge. En af dem er Restaurant NorR, der ligger med udsigt til vandet. Her serverer de store og små anretninger inspireret af den nordiske madkultur kombineret med det danske. Det er det familieejede selskab Smag & Slægt, der står bag NorR og flere restauranter i Aarhus.

Maden

Råvarerne er fra Skandinavien, og retterne har et minimalistisk udtryk. Her er det en selvfølge, at al maden laves fra bunden. Restauranten serverer klassiske danske frokostretter, middagsretter og desserter.

A la carte byder på dampede blåmuslinger med vestjysk baksuldsuppe og ristet rugbrød eller stjernesked med sprødstegte rødspættefileter, rejer, rødspættesoufflé, kold sauce på citron og asparges.

Der er også lammekrone med grillet hvidløg, brændte forårsløg, ramsløgsmos og marmoreret rosmarin sauce eller oksemørbrad med løgpuré, glaseret grønt og sprøde løvstikkefritter. Hertil serveres sauce med persille og estragon.

Smørrebrød

Otte forskellige stykker smørrebrødet er der på menukortet. NorR anbefaler tre stykker, men det afhænger jo af, hvor sulten man er. Udvalget består fx. af fiskefrikadeller med røget spæk og remoulade eller håndpillede rejer med ramsløgsmayonnaise, grillet citron, tang og agurk. Der er også Skagen skinke eller helstegt kalveculotte.

Menuer og brunch

En særlig sammensat menu med to, tre eller fire retter med sæsonens råvarer og friske fangster er at finde hver dag. Lørdag og søndag serverer NorR brunch med otte retter. Her er god variation lige fra ægget til yoghurt med hjemmelavet müsli over til skinken, pølserne, osten og vaflerne.

Vin/drikke

Øludvalget er fint. Her er forskellige danske specialøl. Derudover er der aperitif, vin, drinks, sodavand, saft og kaffe. Til menuerne kan du vælge at lade NorR sammensætte en tilpasset vinmenu.

Hvordan er stemningen her?

Du føler dig godt tilpas hos Restaurant NorR. Her er varme og hygge. Udsigten til vandet skaber en dejlig ro, og du kan sidde uforstyrret, da der er god plads ved bordene. Betjeningen er nede på jorden, imødekommende og servicerer med et smil. I sommermånederne kan du også nyde maden udenfor og mærke den maritime stemning ved vandet med lyden af bølger og duften af havn. Desuden er der flere lokaler, der er ideelle til selskaber.

Prisniveau

Priserne er moderate, og du kan give gas afhængig af sult og pengepung. Vælge du a la carte, er der tre priser. De billigste retter som dampede muslinger koster 150 kr.. Er du mere til pariserbøf, stjerneskud eller stegt flæsk med persillesauce er prisen 200 kr., mens oksemørbraden eller dagens fangst står til 250 kr.. Menuerne koster 299 kr. for to retter og 444 kr. for tre retter. Brunchen er value for money. Her får du otte retter for 179 kr.. Dertil kan du købe kaffe ad libitum for 39 kr..

LÆS OGSÅ:

[Guide til sushi i Aarhus:](#)