

I Latinerkvarteret ligger en fiskerestaurant ud over det sædvanlige. Det er Restaurant Pihlkjær, som ligger godt gemt inde i en baggård i Mejlgade. Der er noget over restauranter, som er gemte, og som man ikke ser fra gaden. De er ofte mere afslappende, og der er ro. En slags madhule. Og det er lige præcis det, Pihlkjær er. Restauranten ejes og driver af Henrik Pihlkjær, som i flere år var ejer af Havnens Fiskehus. Han er altid i restauranten, som i den grad er personlig.

Maden

Alt er hjemmelavet – en selvfølge her, og det er lavet med kærlighed og solidt kokkehåndværk. Her laves alt fra bunden. Retterne skifter hver dag, og der er kun nogle få stykker, som stort set altid er på menutavlen.

Fisk og skaldyr er udpræget på menutavlen, og restauranten er en fiskerestaurant, men ikke “kun”, da der også er en del kødretter og vegetarretter. Dog ikke meget, men der er okse og/eller kylling på tavlen hver dag.

Stilen i køkkenet er nok europæisk. Selv kalder de deres køkken et fusionskøkken. En del af grøntsagerne dyrker de selv i egen have. Størstedelen af råvarerne er økologiske, og menuen skifter dagligt alt efter, hvad der er af friske råvarer.

Pighvarsuppen er en signaturret her, og den er vanedannende. Pihlkjær kan noget med fisk og er stadigvæk en af de bedste fiskerestauranter i Aarhus.

Teatermenuen er der alle ugens dage. Den er med tre retter, og der er altid en god pris på den, da det er i et relativt kort tidsrum, man optager et bord.

Stemningen

I en madhule som hos Restaurant Pihlkjær er der en sjælden god og hyggelig

stemning. Man sidder lidt gemt fra Mejlghades hektiske liv. Værtskabet fejler ikke noget, og det er personligt. Her er ikke noget snobberi. Man føler sig hurtigt hjemme hos Henrik Pihlkjær og hans personale, som også er helt nede på jorden

Prisniveau

Man får noget for pengene her, især hvis man er til gode og friske råvarer. To retter koster fra 345 kr., hvilket på ingen måde er dyrt for mad på det her niveau.

Vinkort

Det er ikke tilfældige vine, som er på vinkortet. De passer til maden, og det er vine med en vis bredde, som smager godt. Kortet er ikke kæmpestort, men der er de klassiske vine til gode priser. En god flaske vin koster under 300 kr.. Ellers er der hjemmelavede safter, som også passer til maden.

LÆS OGSÅ:

[Se vores guide over falafler i Aarhus her:](#)