

Restaurant Pinden i Skolegade har en fængende historie, som går tilbage til 1849. Navnet fik restauranten dog først i 1936. Det er det traditionelle danske køkken til fornuftige priser, der bydes på. Restauranten er hyggelig og med god plads. En tidslomme tæt på åen i Aarhus.

Maden

Restaurant Pinden slår dørene op til frokost. Menukortet er stort. Det er traditionelt dansk mad med sild i forskellige varianter, smørstegt rødspættefilet og stjerneskud. Der er også håndmadder, [smørrebrød](#), tarteletter, hakkebøf, stegt flæsk, [pariserbøf](#) og æggecake. Du kan også sætte gaflen i en frokostplatte med sild, smørstegt rødspættefilet, æg/rejer og kaviar samt kamsteg og afsluttende med ost og frugt.

Aftenkortet minder meget om frokostkortet. Der tilføjes dog et par nye retter som mørbradbøf og engelsk bøf, ligesom nogle retter kan købes i større udgaver som kæmpe pariserbøffen på 440 gram.

Populær buffet

Lørdagsbuffeten bugner med alt, hvad hjertet kan begære fra det danske frokostbord. Buffeten er ofte populær, og der bliver gået til den, når sulten skal stilles.

Vin/drikke

Ceres Top er populær i Smilets by og også hos Restaurant Pinden. Den fås på fad, på flaske og i kande. Der er også et par andre øl. Til en dansk frokost hører sig ofte en snaps. Det kan du få på Restaurant Pinden, hvor der er mange at vælge mellem. Der er også et udvalg af vine.

Stemningen

Restauranten har charme fra en svunden tid og en historie bag sig. Det minder om en gammeldags kro med lysekroner. Møblementet med store, robuste borde og stole. Der er plads omkring bordene, der er dækket med hvide duge. Ofte bliver gæsterne siddende længe og nyder lidt ekstra at drikke. Betjeningen er helt nede på jorden, smilende og forhaster sig ikke.

[Læs mere](#)

ANDRE LÆSER OGSÅ:

[Her finder du en dansk frokost: Alt er ved det gamle, heldigvis](#)