

Restaurant Pondus er en lille, hyggelig, økologisk og dansk bistro, der har kærlighed for det lokale og skaber velsmag til en relativ god pris. Alt er holdt simpelt og enkelt, men med stor fokus på kvaliteten.

Pondus er lillebror til Substans i Mariane Thomsens Gade og har det økologiske sølvmærke.

Økologisk og dansk

Restaurant Pondus er et moderne bistrokøkken baseret på lokale, økologiske og i stor udstrækning danske råvarer. Urterne plukker de selv i skoven og ved stranden, når sæsonen er til det, og de følger årstiden nogenlunde stramt.

Hos Pondus får hver råvare lov at fremstå, som den er, og de enkelte smagsnuancer bliver fremhævet på bedste vis, hvilket i sig selv er beundringsværdigt.

Menu med to til fire retter

Menukortet er smalt, enkelt og simpelt, hvilket oftest er et kvalitetsstempel. Hos Pondus vælger du en menu bestående af to, tre eller fire retter: Koldrøget torsk, tatar af kalv, grillet svinebryst, Unika ostebræt og indlandsisen er valgmulighederne.

Menuen ændrer sig efter årstiden, men også fra dag til dag kan menuen variere afhængigt af råvarerne.

Alle retterne kan vælges vegetarisk.

Vinkortet

Vinkortet på Pondus er ikke stort og består stort set udelukkende af økologiske eller biodynamiske vine, hvilket er i god tråd med restaurantens økologimærkning.

Vinene er europæiske og lavet af ganske små producenter.

Ingen af vinene er tilsat gær, og ingen er filtrerede. Derfor er nogle af vinene lidt grumsede, men smagen fejler ikke noget. Der er vinmenu til alle menuerne.

Vil du heller have øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri, hjemmelavet most, gin/tonic, Aperol spritz eller kaffe/te, er det også en mulighed.

Hvordan er stemningen her?

Udefra ser restauranten ikke ud af meget. Det er en lille restaurant. Man sidder tæt. Her er det maden og betjeningen, der er i fokus. Pondus emmer af hygge, og der er dejlig uformelt og afslappet hos Pondus, hvor personalet er smilende og oser af overskud.

Prisniveau

Helt acceptabelt for mad i denne klasse. De ligger pænt midt i mellem på niveau med andre mellekkasse-restrauranter.

LÆS OGSÅ:

[Restaurant Mundo i Latinerkvarteret](#)

[Anmeldelse af Casablanca i Aarhus](#)