

Restaurant Seafood ligger på Marselisborg Havn i første parket. Seafood åbnede i 1991 og har i den grad formået at holde fast i deres klassiske fiske- og skaldyrsretter. De kan noget med fisk, har et godt og professionelt værtskab, og så sætter de en ære i, at gæsterne føler sig hjemme.

Det er Danmarks Marseille, når vejret altså viser sig fra den bedste side. Restaurant Seafood er familieejet og er på mange måder unik, og et sikkert sted, hvis man er til fisk og skaldyr og søger det maritime.

Maden hos Restaurant Seafood

Det siger sig selv, hvad Restaurant Seafood satser på. Og de er gode til fisk og skaldyr, og er blandt de bedste og mest stabile fiskerestauranter i Aarhus. Kokkene kan deres kram, og når man laver så meget fisk og skaldyr, som de gør, så bliver man også god til det.

Af retter kan der bl.a. nævnes østers, caviar, fjordrejer, gratinerede jomfruhummere, stegt pighvar, pil-selv-rejer, stjerneskud med friteret og dampet fisk, skaldyrssalat og ikke mindst skaldyrsfadet.

Hvis man ikke er til fisk, er der få vegetarretter og enkelte retter med kød. Som eksempel kan nævnes sortfodskinke med trøfler, trøffelmayo og parmesanost og oksemørbrad.

Maden består både af klassiske retter og moderne retter. Køkkenet er ikke stringent, men det er det franske grundkøkken, som er fundamentet.

Prisniveau

Det er sympatisk, grænsende til et godt tilbud. Vi er jo i Jylland, og her er masser af fisk. Friske fisk og skaldyr. Hvis man skal sammenligne prisniveauet med København og Skagen, så føler man, at der er smæk for skillingen hos Restaurant Seafood. Man kan blive mæt for 200 kr. her, og af friske fisk lavet med omhyggelighed.

Stemningen hos Restaurant Seafood

Man føler sig godt tilpas her. Vandet og havnen gør noget ved mennesker. Det samme gør godt værtskab og et lyst lokale, hvor man sidder godt. Stemningen er meget nede på jorden, selvom madniveauet er højt. En stamrestaurant for mange, hvor mange af gæsterne kender hinanden, og sætter pris på, alt er så umiddelbart og ligetil. Her kommer alle typer mennesker, høj som lav. Kunsten er, at alle føler

sig velkomne, og føler de får god mad og drikke til den pris, de nu betaler. Og det er lige meget, om det er moules frites til få penge, eller det er den store tur med sorthummer og caviar.

Vanvittig hyggelig terrasse

Når vejret er godt, eller halvgodt, så er det helt forrygende at sidde på Restaurant Seafoods store terrasse, som ligger helt ude ved vandet. Den maritime stemning fås ganske enkelt ikke bedre på de her kanter. Terrassen ligger midt i lystbådehavnen, og man kan se ind over Tangkrogen og til de mange både, som ligger i havnen.

Restaurant Seafood holder lukket fra omkring jul og til omkring marts. Det gør de på grund af placeringen ude på havnen. Der er ikke så mange mennesker i de kolde vintermåneder, og da de kører for vildt på i sommerhalvåret, så benytter de den kolde tid til at få afviklet noget ferie for personalet.