

Restaurant V ligger på Aarhus' designhotel, Comwell. På 1. sal finder du Restaurant V. Et brasserie med hyggelig og urban stemning, hvor køkkenet henter inspiration fra det østjyske spisekammer.

Naturligt nok kommer der en del gæster fra hotellet og spiser i restauranten. Men aarhusianerne har også taget restauranten til sig, da de lokale råvarer, deres skiftende menukort og ikke mindst de sympatiske priser er tiltrækkende.

Maden

Restaurant V på Comwell Aarhus er langt fra det gængse hotelkøkken. Køkkenchefen lægger vægt på det gode håndværk, de klassiske dyder og har fokus på økologi og danske råvarer.

Restaurant V har egen konditor og bager, der dagen igennem disker op med friskbagt brød og søde sager.

Til aften er der a la carte, hvor der er lagt vægt på det gode håndværk, de klassiske dyder, økologi og danske råvarer. Det er overskueligt med et par forretter, fire hovedretter og et par desserter at vælge mellem. Der er noget for vegetarere, fiske- og kødelskere.

Hvordan er stemningen her?

Selvom restauranten er en del af Hotel Comwell Aarhus, har man ikke fornemmelsen af at være på et hotel, der bare skal have en restaurant. Tværtimod lever restauranten sit eget liv med smukt design og en lækker atmosfære.

Det åbne køkken er en del af rummet. Det fungerer godt. En hyggelig restaurant, hvor der er tænkt over tingene.

Atmosfæren er nordisk, godt hjulpet af HAYs dygtige greb i indretningen. Her føles både hjemligt og hyggeligt og her er altid en international atmosfære.

Vin/drikke

Restaurant V tilbyder et stort vinkort, hvor alle vine fås på glas. I forlængelse af Restaurant V ligger en af Aarhus' største ginbarer. Det gin-baserede koncept i V bar sætter fokus på gin og tonic i forskellige afskygninger og cocktails baseret på gin. Den fås i mere end 70 forskellige varianter, og de serveres flotte og festlige.

Prisniveau

Det er spiselige priser, og du får relativt store portioner for dine penge hos restauranten på Comwell i Aarhus.