

Restaurant Vinde ligger i Hasle på kanten af Aarhus C, Aarhus V og Åbyhøj. Det er en restaurant for hele familien, og de gør meget ud af, at der er noget, alle kan lide. Der er a la carte, men det er mest deres store "Vinde-buffet", som restauranten er kendt for og trækker gæster til langvejs fra.

Maden

Det er asiatisk mad. Selv kalder de den kinesisk. Her er sushi, mongolian barbeque (wokmad) og forskellige kinesiske retter. Udover det er der salatbar, supper, fri isbar, te og kaffe.

Alt i alt er der et kæmpestort udvalg, og man har gjort meget for at gøre de danske børn tilfredse med bl.a. kyllingenuggets, pølser, rødspættefileter, pomfritter og pandekager med is. Børnemenue er ikke særlig kinesisk. Sådan er det, men så må de spise det, som de voksne spiser, hvis der skal mere Asien indover.

Det store trækplaster hos Restaurant Vinde er "Vindebuffeten". Prisen er nærmest uvirkelig lav. I hverdagene koster den kun 128 kr., og det er vel at mærke for alt det, man kan spise. Ud over mongolian barbecue er der 26 forskellige hovedretter at vælge imellem plus forretter, sushi og kaffe, te og is til dessert.

Af retter kan der nævnes hønsekødssuppe, Wan tan suppe, oksekød chop suey, gong bao kylling med cashewnødder, and i appelsinsauce, indbagte rejer eller kylling, oksekød i bambusskud eller ribben med honningsauce.

Der er a la carte retter, men de fleste kommer for at spise buffeten. Det er der flere grunde til. Udvalget og ikke mindst prisen.

Om maden er autentisk kan diskuteres, men uanset hvad, så smager rigtig meget af deres mad godt.

Atmosfære

Restauranten er moderne indrettet, og der er god plads. Der er pænt store vinduer ud til Viborgvej. Her suser bilerne forbi til Hasle eller Aarhus V på kanten af Åbyhøj. Området er spændende, og det rummer mange forskellige nationaliteter og samfundsklasser. Der er en del spisesteder. Restaurant Vinde er én af dem. Den er placeret ovenpå en vinhandel og mellem adskillige supermarkeder. Den kinesiske restaurant kan dog let ses fra vejen, ellers følg skiltene.

[Læs mere](#)