

Risskov Slagteren er beliggende på Ellebjergvej i Risskov. Den populære slagter lægger vægt på, at kødet er dansk, friskleveret og håndsorteret, og så har de kvalitet i højsædet. Hos Risskov Slagteren laver de store stykker smørrebrød, der skal bestilles en dag i forvejen.

Maden

Udvalget af smørrebrød er traditionelt. Det er store stykker med meget fyld og pænt tykke skiver pålæg. På rugbrød finder du bl.a. fiskefilet med remoulade eller rejer, roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg, rullepølse med løg og sky eller italiensk salat og flæskesteg med rødkål og surt.

Er det franskbrød, der frister, fås det med bl.a. røget laks med røræg eller asparges, eller rullepølse, løg og sky eller en med ost og peber. De laver også glutenfrit smørrebrød.

Øvrige retter

Almindelige eller luksus-stjernesnud med kogt og stegt fiskefilet, røget laks og rejer, eller stjerneaster som er 2 stk. fiskefilet med hjemmelavet rejesalat på et stykke franskbrød er også på menukortet. Der er også flutes og specialbrød med pålæg som roastbeef, ristede løg og remoulade, håndskåret steg, fiskefilet eller æg og rejer.

Tapas og lune retter

De lune retter er pariserbøf eller mørbradbøf med løg og champignon. Dagens ret og tapas med fire slags italiensk pålæg, aioli, pesto og oliven er også en mulighed.

Hvordan er stemningen her?

Køledisken hos Risskov Slagteren stråler. Her er flotte bøffer, pålæg og smørrebrød. I travle perioder skal smørrebrødet bestilles i god tid. Bestiller du for over 500 kr., leveres der omkostningsfrit i Aarhus. Betjeningen er imødekommende og tager imod bestillinger med et smil.

Prisniveau

De fleste stykker smørrebrød på rugbrød har en pris mellem 33 og 45 kr.. Franskbrød med laks eller rejer koster 55 kr. og et stykke med ost står til 38 kr.. Der er godt med fyld på, så du får noget for pengene.