

Midt på gågaden i Aarhus ligger Salling. Det store og kendte center, hvor der sælges alt fra tøj, sko, smykker, bøger over til mad og drikke. Ved hovedindgangen ligger Salling Bager og Café, hvor passionerede bagere står tidligt op og bager brød og kager til kunderne. Her er noget for enhver smag, og man kan tage plads både inde og ude.

Brød og kager

Der bages med omhu og af gode råvarer. Brødet er langtidshævet. Der er et stort udvalg af rugbrød og større brød, ligesom der er forskellige boller. Du finder selvfølgelig også diverse kager. Tørkager, tærter, wienerbrød og flødekager er nogle af mulighederne.

Sandwich

Kommer du forbi Salling ved frokosttid, er der frisksmurte sandwich. Tre forskellige slags. Her er en med kylling og bacon, en anden med laksemousse og en med frikadelle. Er det den mindre sult, kan du købe pølsehorn.

Drikkevarer

Af kaffe er der flere valgmuligheder, og de er alle økologiske. Her er espresso, americano, cappuccino, latte og sort kaffe. Der er også te og varm kakao. Er det mere de kolde drikke, du er efter, er der juicer fra Østergård frugt og most, Matilde kakao, sodavand, ice latte og vand.

Hvordan er stemningen her?

Der er en fin og meget afslappet stemning hos Salling bageren. Du kan tage plads lidt af sides fra stormagasinet og bageren ved langbordene med vinduet ud mod Strøget. Her er pænt med pladser. Er vejret til det, er der opstillet 12 stole ved borde udenfor, så er du helt tæt på livet på Strøget. Betjeningen er venlig og imødekommende. De har styr på, hvad der er af brød, kager og sandwich.

Prisniveau

Salling Bager og Café har priser, der er fair for godt brød. Rugbrød koster fra 39 kr., en almindelig bolle kan du få for 7 kr., og en Othello lagkage står til 99 kr.. En medalje koster 26 kr., og for hindbærnsnitten skal du af med 19 kr.. Prisen på en pæn stor sandwich er 55 kr., og pølsehornet står til 14 kr..

LÆS OGSÅ:

[Se vores store guide til fastelavnsboller i Aarhus her](#)

[BreadHead Baking Studio - J. M. Mørks Gade](#)