

Hvad er det her for et sted?

Vi er på kajen ved Bassin 7. Et nybygget hus i moderne bådhusstil. Her er mange vinduer og udsigt til havnebadet og ud over havnen. Her er hipt at være. Skovmøllen Ø er en af de mest interessante restauranter på Aarhus Ø. Den er skabt af samme folk, som driver den traditionsrige Restaurant Skovmøllen i Marselisborgskoven, men her i helt nye rammer.

Huset er nybygget i moderne bådhusstil med store vinduespartier, der giver udsigt til havnebadet og havnen. Indretningen er nordisk og stilren, stemningen afslappet og uformel, med plads til nærvær og godt værtskab.

Maden hos Skovmøllen Ø

Maden tager afsæt i klassisk dansk køkken, men med klare franske og moderne strejf. Til frokost er der smørrebrød, husets egen rejemad og det populære frokostbord, hvor man får fem småretter udvalgt af køkkenet samt brød fra Skovmøllens eget bageri. Om aftenen serveres en sæsonmenu eller retter fra kortet, der bevæger sig lidt væk fra det traditionelle danske.

Frokostbordet er det nemme, men også spændende valg. Her tages udgangspunkt i smørrebrødskortet, og der serveres 5 deleretter, som udvælges af kokken. Retterne serveres med to slags brød fra Skovmøllens eget bageri.

Skovmøllen Ø er kendt for deres kaffe- og kagebord. Det er altid en succes. Især deres lagkage med kagecreme, frugtkompot og flødeskum er en man husker længe.

Hvordan er stemningen her?

Hvor Restaurant Skovmøllen i skoven emmer af krostemning og historie, er Skovmøllen Ø helt sin egen, moderne, lys og båret af havnemiljøet. Om sommeren kan man sidde udenfor på molen i solen med udsigt til vandet.

Vi sidder på molen tæt på havnen. Her er udsigt til havnebadet. Når vejret er godt, er det udeservering i solsiden.

Prisniveau

Priserne er moderate i forhold til beliggenhed og kvalitet, og drikkevarerne er fornuftigt prissat. Publikum spænder bredt, det er ikke stedet, hvor de helt unge fylder, men snarere voksne gæster, der sætter pris på klassisk dansk mad med et

moderne tvist i hyggelige omgivelser. Fællesnævneren er kærlighed til det traditionelle danske køkken.