

I M.P. Bruuns Gade ligger en af de få slagtere i Aarhus. Et sandt kødmekka med dansk kvalitetskød. Humøret er højt hos Slagter-Riget, og de står altid klar med et godt tilbud og gode råd. Udvalget af lækre kødprodukter og friske råvarer er af høj kvalitet. Ud over kødprodukter har de smørrebrød, sandwich, tapas og færdigretter som takeaway, ligesom de står klar med mad til diverse arrangementer ud af huset.

Maden hos Slagter-Riget

Alt hos Slagter-Riget er hjemmelavet. Glasmontret bugner med lækre slagtervarer. I den ene ende af slagteren er et lille smørrebrøds udsalg. Du kan ikke se udvalget. Alt er nemlig nysmurt og frisk her.

Smørrebrødet er old school. Det er frisksmurt, store og flotte stykker med sans for detaljen, og der er ikke sparet på noget. Udvalget af det hjemmelavede smørrebrød er bredt. Her er alt fra de gode håndmadder til de store højtbelagte. Godt pålæg kræver godt brød. Derfor har Slagter-Riget allieret sig med en af byens gode bagere, Schweizerbageriet. Så er den bedste bund lagt for det hjemmelavede pålæg. Stykkerne varierer i størrelse.

Her er håndmadder, luksus håndmadder, smørrebrød og luksus smørrebrød. Det er klassisk smørrebrød som Dyrlægens natmad, fiskefilet og rejer, hjemmelavet frikadeller, hjemmelavet leverpostej og sprødstegt bacon, oksebryst og peberrod, rosastegt roastbeef og hjemmelavet rullepølse. Det er flotte og store stykker.

Derudover er der forskellige sandwich, stjernesnud, færdigretter og tapasmenuer med charcuterivarer og tapenader. Maden er generelt lavet med præcision og er velsmagende.

Hvordan er stemningen her?

Så snart du træder ind ad døren til Slagter-Riget, bliver du mødt med smil og en hurtig bemærkning. Stoltheden stråler ud af personalet. De kan lide deres arbejde, og der er et godt humør og samspil mellem personalet. De har styr på det, får noget fra hånden og er gode til at vejlede kunderne. Det gode humør smitter af på kunderne.

Prisniveau

Priserne er ikke i den lave ende af skalaen. Men det er kvaliteten heller ikke. Så på

den måde er priserne fair og følger prisniveauet hos de bedre håndværksslagtere.

LÆS OGSÅ:

[Kødhjørnet på Trøjborg](#)

[Kender du Søren Bruun overfor?](#)