

Der er kommet langt mere format og international klasse over den tidligere 1 stjernede Michelin-restaurant Substans, efter den er flyttet ud på Aarhus Ø og op i højden. Lidt væk fra det hele. Man skal vide, hvor den ligger, da vejen ikke ligefrem går forbi den. Restauranten ligger på 11. etage.

Substans er blandt toprestauranterne i Aarhus, og den nye beliggenhed klæder Substans, og hider restauranten endnu et skridt op i gastronomiens superliga.

[Guide til sushi i Aarhus:](#)

Højdepunkterne er uden tvivl den unikke udsigt over hav og havn og den gennemførte luksuriøse indretning i klassisk, dansk 60'er stil. Med sommelier og tilhørende vine i aldeles topklasse, og med værtskab og betjening, når det er bedst i den uformelle stil. Substans ejes af Louise og Rene Mammen.

Maden hos Substans

Så er der maden. En menu med 17 serveringer koster 2.500 kroner per person, og det lyder aldeles uoverskueligt, men inddelt i fire afsnit er det til at kapere. Der er ikke som sådan en rød tråd i forestillingen, og det er nok noget af det, man kan savne.

Tilberedningerne og anretningerne er uden tvivl snorlige, men enkelte har ikke deres berettigelse i denne sammenhæng. Spiseguiden havde følgende iagttagelser da de spiste hos Substans:

I den mest memorable ende var en is lavet på kørvel og serveret som en "renser" efter udmærkede snacks. At man kan få så megen dybde ud af vand og kørvel, og så megen smag ud af nærmest ingenting er imponerende og misundelsesværdigt. Også både jomfruhummer-terriner samt kammusling med havtorn var helt oppe at ringe, og senere gjorde stegt havtaske samme lykke.

Mad på topniveau.

Der var bestemt ikke noget, der ødelagde oplevelsen sidst, da Spiseguiden Aarhus var på besøg. Helhedsoplevelsen er dog blevet endnu skarpere end tidligere, og selvfølgelig skal den ene Michelin-stjerne (som blev fjernet pga. lukning og flytning) tilbage i folden alene for maden, for det niveau er restauranten uden tvivl på.

Her er et eksempel på, hvad Spiseguiden Aarhus' anmelder spiste, da han var forbi:

1. del

- – Umami-bouillon
- – Knivmusling med løg og kamille
- – Skinke i en kiks af jordskokker
- – Malttærte med grillet musling
- – Saltet pighvar med rødkål og æble
- – Is af kørvel, vand og olie

2. del

- – Jomfruhummer-terriner med glaskål og peberrodsfløde
- – Stegt kammusling med kål og syltede ribs
- – Tatar af modnet højreb med smen (lagret smør), syltet butternutsquash
- – Surdejspandekage med porre, miso og vesterhavssost

3. del

- – Østershat med hasselnødder, syltede æbler og kaviar
- – Lammebrisler med ærtedecreme, sauce på kirsebær og kapers
- – Stegt havtaske med hybenroser, koriander, gulerødder og en sursød solbærsauce
- – Selleri-taco med tørrede og syltede sherrytomater og basilikum

4. del

- – Syltede blomster med is på lavendel
- – Syltede og dehydrerede blåbær med is på kefir, citrontimian og kærnemælkscreme
- – Kaffe og croissant

Prisniveau

Substans er ikke en lavprisrestaurant. Det vil være synd at sige. Prisniveauet er højt – nogle vil sikkert mene for højt, da vi trods alt er i provinsen, men det er også en helaftensoplevelse, man får.

LÆS OGSÅ:

[Tiende på Aarhus Ø](#)

[Restaurant Havnær på Aarhus Ø](#)