

Med en placering i et erhvervskvarter skiller Sult på Gunnar Clausens Vej i Viby sig på flere områder ud fra kollegerne. Placeringen er på flere måder godt set, da området er fyldt med virksomheder, men der er ingen steder, der laver mad. Sult er et samlingssted, ikke om aftenen, med i løbet af dagen.

Hos Sult laver de mad, som man kender. Ikke så meget hokus pokus, men måske er der tilføjet en lille twist. Hver dag er der dagens ret på menuen, og her er value for money. Du kan spise maden hos Sult eller tage den med på farten.

Maden hos Sult

Menukortet, hvilket der ikke som sådan er, består af håndmadder, sandwich, salater, morgenmad, dagens ret og lidt sødt i form af kager. Maden er frisklavet, og det meste er lavet fra bunden.

Håndmadder

Fra morgenstunden byder Sult på smurte rundstykker med pålæg samt kaffe. Håndmadder er der seks forskellige af: Æg, kartoffel, ribbensteg, rullepølse, leverpostej og frikadelle. De har en pæn størrelse af håndmadder at være og har godt med pålæg.

Dagens ret

Hver dag mellem klokken 11 og 14 er dagens ret populær. Retten varierer fra dag til dag, men kan være ribbenstegssandwich, tarteletter, pasta med kylling, bacon og svampe. Der er også to slags sandwich og tre forskellige salater.

I den søde afdeling finder vi for eksempel kanelsnegle, hindbærsmutter, muffin, romkugler og croissanter.

Drikkevarer

Øl på fad er der tre forskellige af. I skrivende stund er der pilsner og classic fra De jyske bryghuse og en hvedeøl fra Flensburger. Derudover er der flaskeøl som Ceres, Hoegaarden, Royal, Heineken og diverse øl fra Skanderborg Bryghus. Ellers er der Sinalco sodavand, Cola, Cola Zero, appelsin, sport, energidrik og dansk vand.

Er du til kaffe, er der et pænt udvalg. Af vin kan du få husets rød-, hvid- og rosevin.

Hvordan er stemningen her?

Sult åbnede den 1. juni 2022. Der er pænt mange siddepladser indenfor, reolerne er fyldt med diverse varer, og de store køleskabe er fyldt med drikkevarer og krogmodnet kød. Naboen er kødfirmaet, Kødkrogen, og de sælger også deres produkter hos Sult.

Udenfor er opstillet borde-bænke-sæt, og når dagens menu er fra grillen, står kokkene og skærer kødet ud foran gæsterne udenfor. Betjeningen er nede på jorden og yderst venlige.

Prisniveau

Det er lavt. For alvor lavt. En god stor håndmad koster 20 kr. hos Sult. Mens dagens ret ligger mellem 50 og 60 kr. Dertil skal siges, at det ikke er små portioner de holder sig hos Sult, og maden smager af noget. Alt i alt er der rigtig god value for over hele linjen. Også drikkevarer, hvor en stor fadøl eller et glas rødvin koster 30 kr..

Fredagsbar og mad ud af huset

Sult laver også takeaway, hvis man er til det. Hele menukortet laves som takeaway, også dagens ret. Det er nemt, og til de priser, de holder sig, kan det ikke betale sig selv at lave maden. Derudover har de et køleskab til madspild. Her kan du købe mad med hjem til billige penge.

Hver fredag er der fredagsbar, hvor der er vin, øl og en særlig udvalgt dagens ret. Det er ofte et tilløbsstykke af de større.

LÆS OGSÅ:

[Få overblikket over byens Michelin-restauranter her:](#)