

Når man taler om historiske restauranter i Aarhus, så ryger Teater Bodega, eller i daglig tale Teater Bodega'en, op som nummer 1. Det er ganske enkelt en institution i Aarhus. Tidløs kan man sige. Den er kendt langt ud over smilets by, og deres traditionelle danske mad.

Teater Bodega kan dateres tilbage til år 1900, men det var først fra 1908 den første restaurant åbnede. Måske giver det god mening at åbne lidt efter Aarhus Teater slog dørene op. Det gjorde de også i år 1900. Navnet, Teater Bodega, fik restauranten først i 1959.

Maden hos Teater Bodega

Det er traditionel dansk mad af den slags de fleste af os kender. Det er hjemmelavet mad, hvor der er respekt for traditionerne, og råvarer er opgraderet. Det er svært at fremhæve nogle retter frem for andre hos Teater Bodega.

Til frokost kan der nævnes de to frokостanretninger som altid er på menukortet. En almindelig og en luksus frokостanretning. Den almindelige skal bestilles af to personer og her er der krydret Christiansø-pigens sild med karrymayonnaise, lille lun rødspættefilet med remoulade, roastbeef – tykkes skiver med peberrod og remoulade, lille lun mørbradbøf med champignon à la crème, Gorgonzola med druer og kiks, hjemmebagt brød, smør. Prisen er 195 kr. per person.

A la carte er der bl. a. hjemmelavet stegt sild i lage med løgringe, røget ål med 2 stk. ål samt røræg, smørstegt rødspætte med hvide kartofler og persillesauce, to lune mørbradbøffer med champignon à la crème og surt eller flæskeæggekage med sprød letsaltet flæsk, tomat og purløg, og hjemmesyltede rødbeder. I

nden kransekagen og kaffe på madam blå er der bl.a. Camembert frites, solbærsyltetøj og smørristet franskbrød eller klassikeren med rugbrød med gammel ost, fedt, sky og rom.

Aftenkortet byder også på luksusanretningen ellers er der bl.a. hjemmelavet hønsesalat med bacon og ristet franskbrød, stjerneskud med to panerede rødspættefileter, dampet rødspættefilet, serveret på toast med håndpillede rejer, laks og kaviar, pariserbøf, biksemad, stegt flæsk med persillesovs, hjemmesyltede rødbeder og hvide kartofler, stor smørstegt rødspætte, hvide kartofler, og persillesauce og wienerschnitzel.

Til dessert kan bl.a. nævnes hjemmelavede pandekager med is og syltetøj, pære belle helene, citronfromage eller kransekage.

Værtskab med udpræget personlig

En ting er maden hos Teater Bodega. En anden ting er betjeningen. De er fantastiske. Tjenerne er mænd, ikke helt unge. De fleste af dem er nok det man kalder modne mænd. De er i hvide skjorter, og sætter en ære i værtskab. De er ikke overdreven høflig og smigret, men til gengæld ærlig. De kan deres kram og det er en fornøjelse at lade sig beværte af dem. Flere af dem har været på Teater Bodega i rigtig mange år, og har betjent flere generationer.

Udover det, så kan alle menukortet på rygraden, så her behøver man ikke løbe ud i køkkenet for at spørge kokken tilrådes. De kender selv svarende.

Prisniveau

Det er fair og sympatisk. Det er store portioner man får her, og maden mætter godt. Biksemad med 2 spejlæg og hjemmesyltede rødbeder koster 148 kr.. Roastbeef med peberrod og remoulade koster 78 kr., mens to smørstegte rødspættefileter med remoulade og citron koster 82 kr.. Der er altid en teatermenu. Her koster to retter koster 295 kr., mens tre retter koster 325 kr.

Hvordan er stemningen her?

Det er som at træde ind i Matador. Teater Bodega er indbegrebet af dansk kultur og historie. Tiden står ganske enkelt stille. Teaterbodegaen er altid velbesøgt. Det er jo kendt vidt og bredt. Da der ofte er rift om pladserne så kan vi opfordre til at bestille bord – ellers er der en overhængende risiko for man går forgæves.

Teater Bodegaen har en historie med nogle af tidernes største skuespillere, som har spist deres mad på restauranten. Her hænger billeder af alle de skuespillere som gennem årene har besøgt Teaterbodegaen. Flere af dem med årstal og i hvilke roller de spillede på Aarhus Teater.

På inden måde en bodega i dansk forstand

Ordet bodega kan betyde flere ting, alt efter hvor man er henne på kloden. I Danmark betyder bodega en beværtning, hvor drikkevarerne er billige og der er ikke mad. Det er på ingen måde tilfældet på Teater Bodega, tværtimod kan man sige. I dag er Teater Bodegaen en restaurant og en af de bedre af slagsen.