

Hos The Open Kitchen på Mindebrogade nær ved åen finder du en restaurant med 80 siddepladser indenfor og 25 udenfor. I det åbent køkken kan du følge med i madens tilberedelse, og der er kælet for både maden og indretningen.

Kokkene kan deres kram, og restauranten er blandt de bedste, når vi taler value for money i Aarhus.

Maden

Menukortet rummer retter, som spænder fra hummersuppe, friskfanget fisk og skaldyr over til en pænt udvalg af steaks. Råvarerne kommer fra lokale leverandører. Menuerne skifter jævnligt alt efter sæsonens råvarer.

Af forretter kan der nævnes hummersuppe, gravad laks, carpaccio, tatar eller grillede jomfruhummere med urtesmør og toast. Hovedretterne er delt op i steaks, and, gris og dagens fisk. Af steaks kan du bl.a. vælge mellem oksemørbrad, ribeye eller striploin fra Uruguay. Der er også tatar eller svinekæber.

Desserterne skifter også, men der er os bekendt altid en osteservering. Deres friterede camembert er høj klasse og et hit.

Sides

Du kan supplere med sides og sauces som grove fritter med spicy aioli, en tomatsalat med rødløg og oliven eller grillet padrons med Gammel Knas.

Kokkens anbefaling eller sammensæt selv

Hver dag har kokken sammensat en treretters menu, så du skal ikke tage stilling til andet end, hvordan din bøf skal steges. De sætter også to glas vin til. Vil du hellere selv sammensætte din to- eller treretters menu ud fra menukortet, så er det også muligt. Der er altid god tilbud på deres skiftende menuer.

Vin/drikke

Vinkortet er overskueligt. Der er tre glas af hvid-, og rødvin samt et rosévin. Ellers er det hele flasker. Ud for retterne er anbefalet, hvilken vin restauranten anbefaler.

På ølsiden er udvalget heller ikke stort, men der er Carlsberg, Tuborg, Kronenbourg Blanc, Grimbergen og Jacobsen. Der er også diverse sodavand på flaske.

Hvordan er stemningen her?

Du træder ind i en flot, lys og rustik restaurant indrettet i et stilrent, nordisk design. Sofaerne er mørkeblå og matcher fliserne i køkkenet.

Stolene er behagelige og i cognacfarve. Stemningen er afslappet og nede på jorden. Her er plads til både store og små selskaber. Betjeningen har et smil på læben og er imødekommende.

Prisniveau

Hos The Open Kitchen holder de sig et fair og fuldt ud acceptabelt prisniveau. På flere af retterne er der en merpris, som du skal være opmærksom på. Så du kan selv vurdere, hvor meget gas du vil give, hvilket er sympatisk.

Deres early bird med to retter til 229 kr. er noget byens bedste value for money.

Priserne på drikkevarerne er gode. Husk på, vi er ved åen i Aarhus, og her koster drikkevarer ofte mere pga. beliggenheden. The Open Kitchen har formået at holde priserne nede. Et glas af husets vin koster 59 kr. det samme gælder for en fadøl.