

The Real Søren E har en ualmindelig fast og stor kundekreds, hvor Søren's burgere nærmest har kultstatus. Søren E står for Søren Ejlertzen, som i den grad har Viby i blodet. I dag har han indrettet sig med burgerrestaurant i Stavtrup.

Maden

Burgere er omdrejningspunktet, og der er flere at vælge mellem. De fås alle som menu med fritter, hjemmelavet aioli og sodavand eller vand at drikke til. Udover burgere er Søren E også kendt for sine pølsemix, kebabmix og ikke mindst sine chicken tenders.

Burgere

Syv forskellige udgaver af burgere er der at vælge mellem. Alle er med en smørbagt bolle med sesam på, men ellers er der god variation i burgerne.

Deres burgere er med 150 eller 300 gram bøf fra Himmerlandskød. Den store hakkebøf er ren opvisning i, hvordan kød kan smage, men man skal også være alvorlig sulten for at komme igennem den.

Signaturen hedder Søren Es signaturburger, som er blandt de bedste i Aarhus, og er med 150 gram bøf fra Himmerland, Søren Es dressing med pickles, French's yellow sennep, sprøde rødløg, dobbelt ost og bacon. Ellers er der vegetarburger, bøfsandwich, chiliburger, kyllingburger, smoke BBQ eller chili cheese tops burger.

Burgerne steges, som man ønsker det, og her kan man stadig bestille sin hakkebøf rosa og saftig, så den smager af kød.

Søren E har også sin hjemmelavede chili- og urtemayo, mens hans hjemmelavede pickles bare kan noget, er i sin helt egen liga og er værd at køre langt efter.

De nye drenge i klassen

I nyere tid har Søren E udviklet en Kebab Mix Burger, en Pølsemix Burger og pølsemix med karryketchup à la Tyskland. Nu er det uden tvivl burgere, som Søren E er mest kendt for, hvilket nok er grunden til de "lidt" anderledes burgere.

Men Søren's hakkebøf med bearnaise og pomfritter er også blevet en signatur, som sælger godt. Den er enkel og uden noget som helst grønt til – ud over pomfritter, som jo kommer fra planteriget.

Mega burgere

Er du til mere kød, skal du gå efter en af Mega udgaverne. De er med 300 gram bøf og ellers samme indhold som de tidligere nævnte burgere. Der er også kyllingefilet på 300 gram. Til de mindre børn er der paneret kyllinge-inderfilet, børneburger eller chili cheese tops og fritter.

Krydderierne

Søren E er en driftig mand, som uden tvivl er god til at spotte, hvad kunderne kan lide. Han har på det seneste kastet sig over krydderier, og har selv lavet sin egen serie. Krydderierne bruger Søren E i sin mad, og det er uden tvivl en af grundene til, at det smager så godt. Af krydderier kan der nævnes Søren E's hemmelige urtesalt, Tasty Ranch, Steak Lover, Tasty India, Mumbai Karry, My Salt Blend, My Chili og Smoked BBQ.

Drikkevarer

Det er sodavand, du kan slukke tørsten med hos Søren E. Her er Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Nikoline og Sport-cola. That's it.

Hvordan er stemningen her?

De fleste kunder kender Søren E og omvendt. De kommer igen og igen, fordi hans mad er god. Men også fordi Søren E er nærværende og ved, hvad kunderne vil have. Han snakker med alle, og er der altid. Når vejret er godt, kan du også tage plads udenfor.

Der er masser af gratis parkeringspladser uden for burgerbaren.

Prisniveau

Det er moderate priser hos Søren E. En standard burger koster 89 kr., mens en menu koster 129 kr.. Som megamenu med 300 gram kød i er prisen 169 kr.. Chicken Tenders koster 49 kr. for fire stykker. Som de fleste andre steder kan det godt betale sig at købe en menu.