

Vestergade er ikke så meget uden steder som Vesterlauget. De har igennem mere end 10 år formået at gøre stedet til gadens dagligstue. I 2023 åbnede de en restaurant på Aarhus Ø efter samme idé.

Vesterlauget på Aarhus Ø er det, man vil kalde en rigtig hverdagsrestaurant. Vel at mærke i positiv betydning. Selv kalder de sig en madbodega, hvad det så helt præcis er i Aarhus. Restauranten har taget alle gæsterne med storm. Maden er hjemmelavet, og kokkene kan deres kram, uden der går storhedsvanvid i den. Vesterlauget er ganske enkelt et sted, man husker.

Menukortet

Da der er åbent både til morgenmad, frokost og til aften, er der tale om forskellige slags menukort i løbet af dagen. Brættet er en betegnelse, som de bruger fra de åbner og hen på eftermiddagen. Det er typisk med ost, anderillettes, paté, pølse, dijonnaise, cornichons og friskbagt brød.

Frokostkortet byder på smørrebrød i deres fortolkning, som vil sige en blanding af klassisk og moderne.

Dagens ret eller retter

Vesterlauget på Aarhus Ø skifter menukortet stort set hver dag med deres dagens ret. Det er fra klokken 17 til 20.30. Der er altid en ret med fisk/kød og en vegetarret. Prisen er sympatisk, og man bliver altid mæt af en ret, selvom der også er dagens dessert.

Hvad har de så at drikke her?

Der er selvfølgelig vin her. Det meste er mere eller mindre naturvin, og priserne stikker ikke helt af. Niveauet er fair. Der er øl fra bl.a. Ebeltoft Gårdbryggeri og Thisted Bryghus. Det trækker op hos os her på Spiseguiden. Ellers er der juice, saft, kaffe og te.

Prisniveauet

Det er lavt. Ganske enkelt. Man får meget for pengene her. Rigtig meget endda. To stykker smørrebrød koster 110 kr., hvilket er en rigtig god pris. Dagens ret koster omkring 95 kr., hvilket må siges at være utrolig billigt. Alt maden her er jo lavet fra bunden, hvilket gør priserne endnu bedre.

Hvordan er stemningen her?

Det er selvsagt maritimt. Vi sidder lige ud til kajen. Lokalerne er nye og stilen er vel tænkt som et moderne pakhus. Det er nu lykkes meget godt. Indretningen er en god blanding af nyt og gammelt. Der er fin plads ved bordene og akustikken er til at leve med. Udeservering er der også. Den er et hit, når vejret er godt. Der er pænt med pladser i solsiden med udsigt til havnebadet og havnen.

Man føler sig hjemme med det samme

En potentiel moderne dagligstue er vores sparsomme og usikre bud. Vi har været der en del gange og møder nogle af de samme mennesker igen og igen. Det er der noget trygt over, og hvis nogen kan skabe en god stemning, så er det Peter, Jeppe og Christoffer, som ejer Vesterlauget Ø udover den "gamle" Vesterlauget i Vestergade. De er alle tre dedikerede og sætter en ære i, at gæsterne er glade og tilfredse.

Hvad dagens menu er, kan ses på deres facebookprofil. Se den her:

<https://www.facebook.com/vesterlaugetoe/> Websites er ikke noget, Vesterlauget Ø bruger.

LÆS OGSÅ:

[Miss Green Café ved åen](#)