

I rustikke og hyggelige lokaler i Latinerkvarteret har Kenny Jess Brandt – kendt fra Løve's Bog- og VinCafé i Nørregade – etableret Vincaféen i Borggade med ukurante møbler, kridt på sorte tavler og et imponerende udvalg af vine. Her er intimt og hyggeligt. Der er udeservering, når vejret tillader det, og det er uden tvivl en af byens hotspots. Vincaféen er i vores optik en af byens skjulte oaser.

Maden

Det kulinariske på Vincaféen er et supplement til dét, som stedet egentlig handler om: Et omfangsrigt kort med over 200 vine, udelukkende egen import af europæiske flasker, som derfor ikke forhandles ret mange andre steder. Enkelte afstikkere til USA, Australien og Sydafrika. ‘

Til vinene serveres små og større anretninger af udvalgt charcuteri og oste, der skiftes ud løbende, men der er altid gode og enkle valgmuligheder. Der er også et fint udvalg af tapenade og hjemmebagt brød. Udvalget af charcuteri er pænt stort og der er løbende udskiftning i det. Der er også hjemmebagte kager til dessert.

Prisniveau

Vincaféen har kostbare kvalitetsvine på hylderne, men også mange i den moderate prisklasse, og alle kan smages på glas. Det trækker op, at alle vine kan åbnes.

Glasprisen er en fjerdedel af flaskeprisen. Køber man seks flasker af samme vin ud af huset, er der yderligere 10 procent at spare. Generelt er her god value for money og deres vine kan ikke findes ret mange andre steder i landet.

Stemning

Vin, mad, kaffe og kultur smelter sammen på Vincaféen, hvor man kan nyde et glas på vej hjem, mødes med venner over tapas en hel aften, eller tage mad og vin med

sig. Det venlige og meget vidende personale hygger om gæsterne i det lille lokale. Man servicerer både vinkendere og gæster, der ikke ved meget om emnet, men bare vil nyde et godt glas, god tapas og den intime og afslappede stemning. Vincaféen tilbyder også private vinsmagninger – både med og uden mad.

LÆS OGSÅ:

[Den Fede Drue på toppen af Nicolinehus](#)

[Her er en madanmeldelse af Le Basilic, hvor man må have sin egen vin med](#)