

Mefisto Restaurant & Gårdhave ligger i hjertet af Latinerkvarteret i Aarhus C, blot få minutters gang fra Pustervig, Guldsmedgade og Klostertorvet.

Med sin beliggenhed i en historisk bygning er restauranten kendt for sit klassiske køkken og sin parisiske atmosfære og ikke mindst den smukke baggård.

Mefisto Restaurant & Gårdhave ligger i Volden 20 og to husnumre fra den gamle Mefisto. I daglig tale hedder den blot Mefisto 20. Der er plads til 70 spisende gæster indendørs og 75 udenfor i gårdhaven.

Indretningen er stilfuld og inspireret fra de gamle saoloner i Paris. Den historiske bygning er renoveret nænsomt med sans for detaljen, og fremstår i dag, som en af de smukkeste restauranter i Aarhus.

Maden og den klassiske kokebog

Hos Mefisto Restaurant & Gårdhave 20 elsker de fisk, skaldyr og det klassiske håndværk. Det siger de selv, og det kan også smages. De grønne retter har fået plads i menukortet. Ikke i den helt store stil, men de er der, og der er flere på vej, siger restauratørerne.

Hos Mefisto Restaurant & Gårdhave er det godt og solidt kokkehåndværk fra øverste hylde med ærlige råvarer, som taler for sig selv.

Brunch til kl. 16 hver dag

Deres brunch er kendt for flere små serveringer. De kommer på bordet på en egetræsplanke, og meningen er, man skal dele maden ved bordet. Det er social dining brunch. Et nyt ord. Maden er selvfølgelig hjemmelavet og frisk. Der er både kolde og varme/lune retter.

Det gode ved den slags serveringer er, at man både kan drikke kaffe, te, juice, bobler, vin og øl til. Brunchen er også en udvidet en af slagsen, da den kan bestilles frem til kl. 16 hver dag. Ikke noget man typisk ser i Aarhus.

Smørrebrød til frokost

Frokostkortet byder bl.a. på dansk mad af den traditionelle slags. Smørrebrødet er ærkedansk. Dog er der tale om nyfortolkninger af det klassiske smørrebrød. Moderne smørrebrød er typisk lettere end det tunge højtbelagte smørrebrød. Kvaliteten af råvarer er højere, og der er ikke så meget overdæng og pynt på.

Stykkerne har rod i smørrebrødshistorien. Der er tale om roastbeef af oksemørbrad med løg, surt, peberrod og spejlæg, eller Dyrlægens natmad med andelever, saltkød, karse og syltede rødløg. Et stykke med røget ål og dildstuede kartofler er også på kortet.

Det samme med et stykke med sprødstegte brisler med svampe a la creme, persille og citron. Et stykke af de helt up to date-stykker. Frokosten byder også på andet end smørrebrød. Tjek mere på deres frokostkort.

Aftenmenuen

En af klassikerne hos Mefisto Restaurant & Gårdhave er deres 3-retters menu, ligesom der er masser af skaldyr og a la carte-retter. Der er altid flere forskellige slags østers, caviar, hummersalat men også jomfruhummer i cannelloni med bisque. Ellers er der trøffelrisotto og morkler fyldt med duxelles og crudité og det store skaldyrsfad. Plateau de fruit de mer fås i to størrelser.

Gårdhaven flytter minderne til Paris

Der er nok en grund til, restaurantens navn har gårdhave indlejret. Der er brugt en stor portion energi og penge på at bygge den "nye" gårdhave i den gamle baggård. Her er udsigt til domkirken, og der er en sjælden fred og ro.

Man føler på ingen måde, at man sidder i det absolutte centrum i Danmarks 2. største by. Men det gør man. Vi er ikke i Paris, men med lidt god vilje kan man let drømme sig til byernes by her.

Vinkortet

Vinkortet er lavet med bredden for øje. Vinene er fra hele verden og ikke "kun" fra Europa. Der er altid mindst 12 vine på glas, og ofte er der flere. Priserne på et glas vin starter ved 88 kr., og den billigste flaske på vinkortet kan drikkes for 348 kr., hvilket er en yderst fair pris.

Mefisto Restaurant & Gårdhave har deres egen private label huschampagne fra Doyard-Mahé. Prisen er 648 kr. for en flaske. Det bør også nævnes, at hos Mefisto Restaurant & Gårdhave er der gratis vand, når du køber andre drikkevarer.

Hvordan er stemningen her?

Der er stil over stedet. God stil vel at mærke. Det hersker der ingen tvivl om. Hvad målet med restaurant har været, ved vi ikke, men stedet er oplagt for dem, som går op i æstetik. Livsnyderen vil elske at sidde her med en pastis, en vellagret Bourgogne, en hummer og et dusin østers. Flere af møblerne er hentet i Frankrig.

Ejerne har brugt dagevis og travet op og ned ad loppemarkedet ved Clignancourt i Paris. Købt lamper, stole, glasopsatser og videre i den dur. Det hele er i dag en del af indretningen hos Mefisto Restaurant & Gårdhave i Volden.

Prisniveauet hos Mefisto Restaurant & Gårdhave

Maden holder et fair prisniveau. Det er store portioner og taget råvarerne i betragtning, så er de fair med deres priser. Generelt er der god value for money.