

Hvad er det for et sted?

Rundhøj Bodega på Rundhøjtorvet i Højbjerg er essensen af et klassisk, dansk værtshus, hvor fællesskabet og den uformelle stemning er i højsædet.

Ejeren, Trine Skov, har skabt rammerne om en jordnær bodega, der med sine store vinduer og rummelige borde inviterer både stamgæster og nye ansigter indenfor til en kold øl og en god snak.

Rundhøj Bodega fungerer som et lokalt samlingspunkt med indgang direkte fra parkeringspladsen. Det er et ægte værtshus, hvor man må ryge indenfor, og hvor atmosfæren er præget af en autentisk og hjemlig varme.

Værtshuset har åbent alle ugens dage fra kl. 10.00, og selvom lokalerne er nye, er den klassiske værtshusånd intakt.

Hvad drikker man her?

Udvalget af drikkevarer er sammensat til dem, der sætter pris på de velkendte klassikere uden for meget hokus pokus. Man kan få serveret forskellige drinks som gin hass, ævle bævle eller en filur, hvis man er i humør til noget sødere.

Derudover er der naturligvis shots og den obligatoriske Arnbitter til at skylle efter med.

Hvordan er øludvalget?

Hvis du kommer for at få en skummende fadøl, går du forgæves. Til gengæld er der altid øl på køl og ingen grund til at skynde sig videre.

Udvalget er enkelt og tæller flaskeøl som Ceres Top, Thor, Carlsberg og Tuborg. For dem, der vil have lidt mere styrke i glasset, er der også Elefantøl og Porse. Det er et værtshus, hvor den klassiske håndbajer hersker ubestridt.

Er der underholdning, livemusik og sport?

Underholdningen på Rundhøj Bodega er tro mod de danske traditioner. Her er dartsborden husets stille slagmark, hvor man kan dyste i præcision, mens spillemaskinerne blinker i hjørnet til dem, der tror på heldet.

For de trofaste gæster findes der en spareklub, og væggene er prydet med nostalgi i form af emaljeskilte og en signeret AGF-trøje.

Når julen står for døren, bliver der pyntet op med en entusiasme, der gør mørket

lidt hyggeligere.

Hvad koster det?

Prisniveauet er yderst sympatisk og til at forstå. En flaske Ceres Top eller Carlsberg koster 25 kr., mens de lidt tungere flasker som Elefantøl eller Porse kan erhverves for 28 kr.. Er man til drinks, ligger priserne mellem 40 kr. og 65 kr. alt efter størrelse. Det er med andre ord et sted, hvor man får meget for sine penge.

Hvordan er stemningen?

Der er noget trygt over det, der ikke er blevet lavet om. Stemningen på Rundhøj Bodega er afslappet og uformel, og man mærker hurtigt, at her er alle velkomne. Det er et værtshus, hvor man ikke behøver kende nogen for at høre til.

Her er nærværet ikke noget, man taler om. Det er noget, der sker, uanset om man slår sig ned i baren eller finder en plads ved de store borde, hvor lyset strømmer ind i dagtimerne.

Lokalet har den slags varme, der ikke kommer fra lamperne alene, og baren fungerer som det naturlige omdrejningspunkt for dagens små og store historier.

Hvordan er betjeningen?

Betjeningen på Rundhøj Bodega er kendt for at være både imødekommende og snakkesalig. Bartenderne er rolige og tager sig tid til en samtale med gæsterne, hvilket skaber en atmosfære, hvor man føler sig set. Uanset om man er stamgæst eller nyankommen, bliver man mødt med et smil og et venligt "hej".

Hvem er gæsterne her?

Gæsterne er mest lokale ansigter men også nysgerrige forbipasserende. Her er stamgæsterne lige så meget en del af inventaret som baren og de slidte træborde.

Det er et sted, hvor man hurtigt kommer i samtale ved baren, og hvor fællesskabet opstår naturligt over de fyldte glas.