

# Nyt koncept på MellemRum – sund mad & økologi

Efter 6 spændende år på Restaurant MellemRum, synes vi det er tid til at søge nye udfordringer. Vi vil bevare det allerbedste og prøve at skabe nyt!

Vi har længe ønsket at "støve os selv af" og opfinde os selv på ny. Det vil vi gøre ved at –

- Have mere fokus på grøntsager og urter.
- Lave mad, der er sundere for vores gæster.
- Lægge om til økologi.

Det betyder ikke, at vi alle skifter til sivsko og striktrøje og gnasker gulerødder med jord på hele dagen eller ændrer på vores hyggelige lokaler.

Men det betyder, at vi gerne vil bevæge os i en sundere og mere bæredygtig retning. Men det skal være på vores præmisser og i vores tempo. Vi vil derfor beholde de retter, der i vores øjne skaber MellemRum i dag bla. vores flamberede steak, da vi synes, at der skal være en stor steak til dem, der ønsker.

På vinsiden begynder vi at kigge mere efter bio, øko og vin nature, men ikke for enhver pris – kvaliteten skal være der!

Vi har arbejdet med denne idé i noget tid og fra d. 10. juli begynder vi så småt på konceptet på restauranten. Fra og med d. 10. juli ændrer vi vores menu, så der altid er en fast 4 retters vegetarmenu, en 4 retters Menu MellemRum samt en 7 retters menu. Alle menuerne er sammensat ud fra vores à la carte kort og serveres både med og uden vinmenu.

Vi glæder os til denne proces og er overbeviste om, at det bliver spændende. Vi vil løbende fortælle om vores oplevelser og udfordringer i vores nyhedsbrev og på facebook.

Med venlig hilsen

Det nye "sunde" Restaurant MellemRum

Med Venlig Hilsen / Best Regards  
Kim Thygesen & Allan Juhl Thallaug

mellemRUM

Fredens Torv 2 - DK 8000 Aarhus C

Tlf.: +45 21420579

E-Mail: [Allan@RestaurantMellemRum.dk](mailto:Allan@RestaurantMellemRum.dk)

[www.restaurantmellemrum.dk](http://www.restaurantmellemrum.dk)