OPULENT

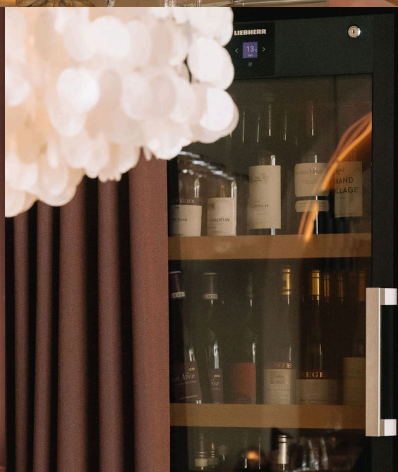
Vinter 2026

Mød Michael Koch og Nanna

Mad og vin med personlighed

MUSIKKEN HOS OPULENT

restaurantopulent.dk
Guldsmedgade 33, 8000 Aarhus C


LIEBHERR

Velkommen i Guldsmedgade 33

Midt i Aarhus finder du Opulent -
en restaurant med karakter, hvor gastronomi, æstetik og værtskab går hånd i hånd.
Når du træder ind hos os, møder du en stemning fuld af liv, glæde og nærvær.
Vi er ikke en stor restaurant,
men vi har store ambitioner.

Maden er ambitiøs. Vi præsenterer dig for serveringer, der udvikler sig med sæsonen - og med mulighed for at du kan skabe din egen smagsrejse. Køkkenet arbejder nutidigt, legende og personligt.

Hos Opulent elsker vi vin – og vi tør godt sige, at vores vinkort hører til blandt landets bedste. Michael har med passion håndplukket vine fra nær og fjern, og sammen med vores sommelier Nanna har han skabt et magisk vinkort, der bør opleves.

Vi glæder os til at byde dig velkommen.

De bedste hilsner,

Michael Koch & Team Opulent

Se vores aktuelle menu på hjemmesiden og book bord her

Mød Michael Koch - Kreativ Direktør og Ejer

En snak om persillerod, et rosa gulvtæppe og en mindeværdig cassoulet i Lyon.

Som kreativ direktør og ejer af Opulent ville han egentlig bare lave lige dét, han havde lyst til – nu har han opfundet sin egen kulørte verden af smag, personlighed og skabt et team, der kan holde styr på kaosset, når han ikke selv er der. Han drømmer i retter, tænker i farver, bryder gerne sine egne køkkenregler (vi siger ikke noget om saucen), og kunne lige så godt være endt som rockmusiker.

Michael er kokken, der gør tingene på sin helt egen måde.

Hvad var den oprindelige vision for Opulent og hvordan har restauranten udviklet sig?

Det var et sted, hvor jeg bare kunne hygge mig og lave præcis det, jeg havde lyst til på dagen. Med tiden har det udviklet sig – jeg kan ikke stå her hver dag, så jeg har fået samlet et stærkt og dedikeret hold omkring mig. Det kræver faste rammer og struktur, når jeg ikke selv er til stede, men teamet driver restauranten på en måde, som fungerer. Det har udviklet sig til det bedre.

Hvis du skulle beskrive Opulent med kun 3 ord, hvilke ville du vælge?
Hyggeligt, smagfuldt og unikt. Unik er et stort ord, men når folk træder ind, har de ikke set en restaurant som den her. Der er farver og former – et rosa gulvtæppe, og ja, også et gulvtæppe i loftet på toilettet. Det hele emmer af personlighed.

Hvilken ret på menuen fortæller bedst historien om dig som kok?
Det må være vores ret med kalvebrissel. Den kombinerer mine erfaringer fra udlandet med min egen kreativitet – og så har jeg gjort den til mit eget. Saucen er inspireret af Jens Peter Kolbeck og persillerisottoen er fra Tantris i München.

Hvilken ret minder dig om din barndom?
Det er lørdagskylling. Når mine forældre lavede det, samlede det hele familien omkring bordet. Der var noget særligt ved de øjeblikke.

Hvis ikke du var i restaurantbranchen, hvad vil du så lave i dag?
Jeg ville være skuespiller eller rockmusiker. Jeg startede faktisk på gartneruddannelsen, men det blev for ensformigt, så jeg sprang fra. Men helt sikkert rockmusiker.

Hvilken råvarer kan du ikke lade være med at bruge?
Persillerod – den kan alt. Du kan stege, fritere, koge, bage, dampe og sylte – ja, jeg kan endda spise den rå. Den afspejler også mange af de smage, jeg er vokset op med.

Hvad er den største udfordring ved både at være kok og ejer – og hvornår er det en gave?
Det sværeste er at give ejerskabet fra sig. Men samtidig er det en gave, når jeg formår at slippe lidt af kontrollen. Så kan jeg fokusere på det, jeg brænder mest for - at lave mad og skabe oplevelser.

Hvilken køkkenregel bryder du selv, men aldrig indrømmer over for dine kokke?
Jeg stikker en finger i saucen… men det er selvfølgelig helt hemmeligt…

Hvilket køkkenredskab kan du ikke leve uden?
En dejskraber! Den er uundværlig.

Hvor er det mest uventede sted, du har fået en god madoplevelse?
Banegården i Lyon. Der fik jeg en cassoulet, med hvide bønner og bacon. Det smagte fantastisk.

Hvis du kun måtte servere én ret og ét glas vin, hvad vil du så vælge?
Vacherin Mont d'Or med et glas Savagnin eller Chardonnay fra Jura. Enkelt, men helt sublim.

Mød Nanna - Restaurantchef og Sommelier

En snak om værtskab, vandallergi og kærlighed til Bourgogne.

Nanna er en klassisk pige, der har en kæmpe kærlighed til alt der starter med B og slutter på ourgogne.
Hun får gæster til at føle sig hjemme, før de overhovedet har sat sig, taler om vin i øjenhøjde og griner højere end hun selv forventer. Hun beskriver sin personlighed som en simreret og selv med vandallergi har hun en håndvaskerutine, der får kollegerne til at ryste på hovedet.

Kort sagt: Nanna er den boblende energi, det varme værtskab og det brede smil, der får Opulent til at føles som et sted, man vender tilbage til – simpelthen fordi man ikke kan lade være.

Hvad er din overordnede vision for Opulent?
Gæsterne skal være glade. Det skal være et sted, folk vender tilbage til, simpelthen fordi de ikke kan lade være.

Hvilket øjeblik i din karriere har gjort dig mest sikker på, at restaurantbranchen var det rette for dig?
Jeg er uddannet kok – så stemningen i et køkken. Det fællesskab, man har – det driver hverdagen. I mit sabbatår arbejdede jeg i en kantine, og det var den samme følelse - man regner med hinanden, og man mærker, at andre regner med én. Det kan være et hårdt arbejde, men man står sammen om det. Og så har jeg en kæmpe interesse for mad og vin.

Hvad synes du er den mest undervurderede detalje i god restaurantdrift?
Godt værtskab – og at tale til gæsterne i øjenhøjde. Det gør en kæmpe forskel.

Hvad er den bedste madoplevelse, du har haft?
Min bedstemor, når hun laver duer – og det skal være hjemme ved hende.

Hvis du skulle beskrive din personlighed, som en ret – hvad og hvorfor?
Måske en simreret. Jeg er en simpel og klassisk pige. Nej vent - brændende kærlighed tror jeg.

Hvilken egenskab ved dig selv, tror du gæsterne mærker mest?
Mit gode humør, haha.

Hvis du kunne invitere tre personer, døde eller levende, til en privat middag på Opulent – hvem og hvad vil du servere?
Dronningen – og her er der selvfølgelig tale om Margrethe.
Min bedstemor og selvfølgelig Michael Koch. Og så ville jeg servere præcis det, de havde lyst til.

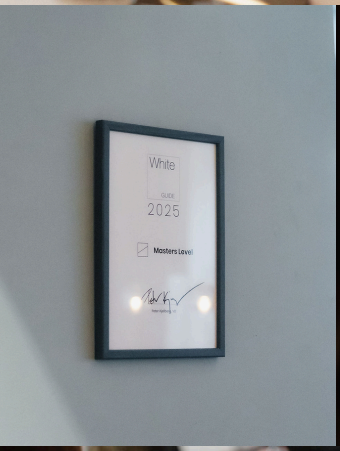
Hvad er det mærkeligste spørgsmål, en gæst har stillet dig?
Om jeg var i familie med Michael og Lasse Koch – åbenbart fordi jeg ligner dem. Og ja, man siger jo, at folk vælger en hund, der ligner dem… så i den her trio er det åbenbart mig, der er hunden.

Hvilken last har du, som dine kolleger ville grine af, hvis de blev spurgt?
Jeg vasker meget hænder. Virkelig meget - og jeg har ovenikøbet vandallergi. Jeg er heller ikke god til at drikke vand – det giver ingen mening.

Er der én vin, du prøver at holde for dig selv, når I får nye vine hjem?
Alt fra Bourgogne. Jeg er en klassisk pige – så snart noget starter med B og slutter på - ourgogne, begynder mit mundvand at løbe.

Hvilken ingrediens gør dig altid i godt humør?
Fedtegrever.

Hvad er din go-to efter en lang service?
Ofte er det bare resterne fra køleskabet – og det er sjældent godt.


White
GUIDE
2025
Masters Level

Musikken hos Opulent - Michaels egne playlister

Hvis du spiser på Opulent og tænker: "Hvem i alverden har sat det her nummer på – og hvorfor fungerer det så godt?" … så er svaret Michael Koch.
Playlisterne bliver sammensat med samme kærlighed, nysgerrighed og skæve humor, som han lægger i maden. Der er ingen faste regler – og det er præcis dét, der gør stemningen på Opulent til noget helt særligt.

Duran Duran
Ordinary World

Eminem
Love the Way You Lie
(feat. Rihanna)

Alphaville
Forever Young

Coldplay
A Sky Full of Stars

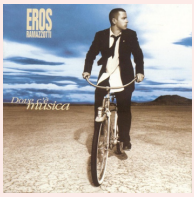
Thomas Helmig
Stupid Man

Fleetwood Mac
Little Lies

Post Malone
Rockstar
(feat. 21 Savage)

Lord Siva
Paris

Harry Styles
Watermelon Sugar



Eros Ramazzotti
Stella Gemella

OPULENT

Guldsmedgade 33
8000 Aarhus C
+45 30 35 60 02
restaurantopulent.dk