

Brdr. Price

Menukort - til både frokost og aften
Alle dage: 12.00-22.00



FROKOSTPLATTE KR. 195

Serveres fra kl. 12.00-15.30

REJER MED DILDMAYO
KOLDRØGET ISLANDSK LAKS
RØRT TATAR
2 SLAGS CHARCUTERIE FRA
OMEGNEN
ET STYKKE DANSK OST

Serveres med vores hjemmebagte
surdejsbrød og smør.

FROKOSTRETTER

Serveres fra kl. 12.00-15.30

OX FRITES KR. 195

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden.
Serveres med skysauce, pommes frites,
bearnaismayo og grøn salat.

STEAK SANDWICH KR. 135

Rosastegt dansk kødkvæg fra Kildegaarden
med løgrelish, rucola, cornichoner og østers-
mayonnaise rørt på friske østers. *Hvis det gør
dig nervøs, kan du få den med sennepsmayonnaise.*

CROQUE MONSIEUR/MADAME KR. 95/115

En fransk bistro-klassiker - lun, toastet
sandwich med letrøget skinke, emmen-
taler ost og dijonsennep. Med et spejlæg
ovenpå bliver det til en "Croque Madame".

CAESAR SALAT KR. 135

Sprød romaine, friskhøvlet parmesan og
vores egen dressing. Med stegt kyllingebryst.

PRICES BURGER KR. 145

Med en hakkebøf, bacon, friske tomater,
salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup
og vores egen burgermayo.

Serveres med pommes frites.

- Med ost +KR. 10

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 195

Hakkebøf af 100% Bellotta sortfodsgris.
Serveres i briochebolle med løgrelish, skiver
af semi-dried bøftomater og chipotle dressing.
Hertil vores sprøde pommes frites.

*De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver
usædvanlig smagfuldt, mørkt kød og en venlig fedtprocent.*

SNACKS

OLIVEN & MANDLER KR. 45

KYLLINGECHIPS MED KR. 65
SVAMPECREME

Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca
og krydderier. Knasende sprøde chips med
en vanedannende dip.

6 DANSKE FRILANDS SNEGLE KR. 95

Fra Danmarks første sneglefarm nær Roskilde.

*Disse delikate spisesnegle er lidt mindre end de velkendte
vinbjergsnegle. Vi serverer dem friterede med
hidtløgsmayo smagt til med persille og
citron på et leje af sprøde, grønne salater.*

PRICES SKINKE KR. 75

Delikat, letrøget spegeskinke af en gris,
der har haft et godt liv. *Prøv den!*

FORRETTER

HOLLANDSKE ØSTERS

6 STK. KR. 175 / 12 STK. KR. 275

De har en perfekt saltbalance og serveres
med citron samt rødvinseddike med
finthakket skalotteløg.

SPRØDE JOMFRUHAMMERHALER KR. 145

Friterede jomfruhummerhaler serveres med
bisque-mayo samt frisk crudité af radiser,
gulerod og agurk.

CARPACCIO KR. 135

Som på Harry's Bar i Venedig. Papirtynde
skiver oksekød af dansk kødkvæg fra
Kildegaarden med kryddermayonnaise.

RISTEDE KAMMUSLINGER KR. 145

Med cremede porrer tilsmagt med trøffel.

LAKSESALAT KR. 135

Røget og fersk laks rørt med citron-
mayonnaise. Serveres med sprøde salater,
ørredrogn og friterede kapers.

ANDERILLETTE KR. 115

Lavet med grov sennep, skalotteløg og
æbleeddike. Serveres med cornichoner
og ristet surdejsbrød.

JORDSKOKKEBISQUE KR. 125

Serveres med en lille ragout af oksehaler
og sprøde croutoner.

HOVEDRETTER

RØRT TATAR A LA MINUTE KR. 175

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.
Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter.
Serveres med pommes frites.

- Med Baerii Caviar + KR. 95

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 295

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med pommes frites samt bearnaise.

PEBERBØF (250G) KR. 295

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med pommes frites samt sauce poivre.

SPANSK SORTFODSGRIS KR. 260

Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon, skalotteløg og pommes frites. *Sortfodsgris gennemsteges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.*

INDBAGT PIGHVAR KR. 295

Pighvarfilet indbagt i buttedejer med julienne af porrer og gulerod. Serveres med safran beurre blanc.

VAGTEL KR. 260

Stegt, hel og udbenet vagtel, farseret med svampe. Serveres med vinterkål, hønseglace og små kartofler.

RAVIOLI MED RATATOUILLE KR. 165

"Åben" ravioli af frisk pasta fyldt med ratatouille af vintergrøntsager. Serveret med persillepesto og sprød parmesan. *Vegetarret.*

BOEUF SAUTÉ STROGANOFF KR. 235

Som vor far lavede den af oksefilet, paprika, tørsaltet bacon, løg, champignoner og rigeligt fløde. Serveres med pommes frites eller kartoffelmos.

PRICES HERREBØF

450-500 GRAM HØJREBSBØF KR. 395

Stor højrebsbøf på ben af krogmodnet, dansk kødkvæg fra Kildegaarden.
Serveres med pommes frites samt rødvinsauce og bearnaise.

En seriøs "Herre-steak" til de kød-elskere, der bare ikke kan få deres bøffer store nok!

Begrænsede mængder - det kan forekomme, at vi må melde udsolgt.

CAVIAR SMAGNING

CAVIAR FRA "ROGN"

Serveres med lune blinis, cremefraiche og finthakket rødløg. *Vælg smagning af:*

- 15g Baerii KR. 225
 - 15g White Sturgeon KR. 295
 - 15g Oscietre KR. 325
 - Alle tre *God at dele (2-4 personer)* KR. 795
-

TAVLERETTER

Se på tavlen eller spørg din tjener.

SIDE ORDERS

POMMES FRITES KR. 45

Vi friterer vores i jordnøddedeolie.

SMÅ LOKALE KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 35

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

AIOLI / BEARNAISEMAYO / CHIPOTLE MAYO KR. 15

God til pommes frites.

SÆSONENS GRØNNTSAGER MED KRYDDERURTER KR. 45

Variere efter udbud. Spørg din tjener.



OST

UDVALG AF DANSKE OSTE 1 STK. KR. 35 / 5 STK. KR. 150

Serveres med hybenkompot og syltede nødder. *Spørg din tjener til udvalget.*

DESSERTER

BRDR. PRICES ISDESSERT KR. 95

Vanilleis, karamelsauce og cookie crumble.

PANNA COTTA MED ÆBLE OG SALT KARMEL KR. 85

I bunden af glasset en blød saltkaramel, derpå panna cotta med masser af vanille, så en syrlig, frisk æblecoulis og endelig lidt sprød mandelcrumble på toppen.

LUN BRIOCHE MED CHOKOLADE OG PRALINÉ KR. 95

Serveres med vanilleis og appelsinsirup.

GÂTEAU MARCEL KR. 115

Kagen der bare råber: "Chokoladel!" Den blev landskendt i den fransk-danske mesterkok Michel Michauds version. Vi bruger Valrhona chokolade i vores og serverer den med vanilleis.

LIDT SØDT TIL KAFFEN KR. 55

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Alle retter i menukortet tilbydes i børnestørrelse.



SKAL VI SØRGE FOR MADEN TIL DIT NÆSTE SELSKAB?

Vi tilbyder Mad ud af huset fra:
Brdr. Price Aalborg, Brdr. Price Herning
og Brdr. Price Rosenborggade.



Læs mere på www.brdr-price.dk
eller scan QR-koden.



Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

Torvet 3 · 7400 Herning · +45 3842 2220
info.herning@brdr-price.dk · www.brdr-price.dk
