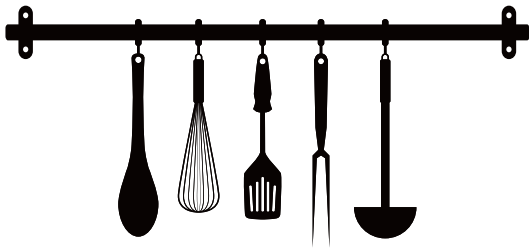


# Brdr. Price



## LOKALE RÅVARER, KVALITET & GODT VÆRTSKAB

I vores barndomshjem fyldte maden meget uanset om det var frikadeller, sol over Gudhjem eller finere fransk madlavning.

Det lagde grunden til den madglæde, der har forfulgt os resten af livet. Den vil vi forsøge at give lidt videre på vores restaurant. Kodeordene for os er hjemlighed, hygge og personlighed. Det skal ikke være finere end alle kan være med.

Hvad serverer vi? Alt det vi selv elsker.

*Velkomme!*

Med venlig hilsen  
James & Adam



## DAGENS TAVLERET

*Serveres fra kl. 12.00-15.30*

*Se på tavlen eller spørg din tjener.*

## FROKOSTRETTER

*Serveres fra kl. 12.00-15.30*

### STEAK SANDWICH KR. 135

Rosastegt dansk kødkvæg fra Kildegaarden, løgrelish, rucola, cornichoner og østersmayonnaise rørt på friske østers.

*Hvis det gør dig nervøs, kan du få den med sennepsmayonnaise.*

### CAESAR SALAT KR. 135

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

### CROQUE MONSIEUR / MADAME

**KR. 115 / KR. 125**

En fransk bistro-klassiker – lun, toastet sandwich med letrøget skinke, emmen-talerost og dijonsennep.

*Med et spejlæg ovenpå bliver det til en "Croque Madame".*

### PAN BAGNAT KR. 125

Hjemmebagt surdejsbolle fyldt med tun, tomater, artiskokker, radiser, peberfrugt, hårdkogt æg, forårsløg, basilikum, oliven og mesclun salat. *Kan næsten kun spises med fingrene!* Så er vi tilbage i Sydfrankrig med denne specialitet fra Nice. *Efter vores mening én af verdens bedste sandwich.*

## FROKOSTMENU

*Serveres fra kl. 12.00-15.30*

### 2-RETTER KR. 250

*Spørg din tjener.*

*Vi gør opmærksom på at frokostmenuen ikke kan kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.*

## TRE FRA TAVLEN KR. 100

*Både frokost og aften*

- 2 friske østers og et glas champagne
- Prises skinke og en fadøl
- Dagens dessert og kaffe/te

---

## SNACKS

**OLIVEN & SALTEDE MANDLER** KR. 50

**KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME** KR. 65

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

**GRØNTSAGSCHIPS** KR. 55

Vores køkkenchef har lavet en vegetarisk version af vores populære kyllingechips. Vi serverer dem med tatarsauce.

**PRICES SKINKE** KR. 75

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

**ALLE FIRE SNACKS** KR. 125

Oliven og saltede mandler, grøntsagschips, Prices skinke og kyllingechips. *Så er der lidt at gå igang med!*

---

## CAVIAR SMAGNING

**SMAGNING AF TRE SLAGS CAVIAR FRA "ROGN":** KR. 795

- 15g Baerii
- 15g White Sturgeon
- 15g Oscietre

Serveres med lune blinis, cremefraiche og finthakket rødløg. *God at dele (2-4 personer).*

---

## ØSTERS

**HOLLANDSKE ØSTERS**  
6 STK. KR. 175 / 12 STK. KR. 275

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

**TOUR DES HUITRES** KR. 200

Tag med på tour'en og smag 2 franske, 2 hollandske og 2 danske østers. Serveres med citron samt rødvinseddike med finthakkede skalotteløg.

## APÉRITIF & CHAMPAGNE

**MOUSSERENDE VIN** KR. 75

N.V. Rocca Dei Forti, Spumante Organic, Veneto

**CHAMPAGNE** KR. 95

N.V. Carte Blanche, Benard Remy, Champagne

**PRICES GT** KR. 95

Copenhagen Distillery Organic Bay Leaf Gin og Indian Tonic lime

**VELKOMSTDRINK** KR. 85

*Spørg din tjener.*

---

## LETTE RETTER / FORRETTER

**CARPACCIO** KR. 135

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

**GRAVAD TORSK MED DILD OG FENNIKEL** KR. 135

Serveres med syltede og friske radiser, grøn pesto og salat.

**GAZPACHO AF GRØNNE ÆRTER** KR. 125

Kold suppe af grønne ærter med semi-dried tomater, agurk og rygeostcreme.

**ØKOLOGISK BURRATA** KR. 145

Serveres på ristet surdejsbrød belagt med skiver af bagt tomat samt sæsonens smørsauterede svampe og persillepesto. *Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.*

**RØRT TATAR A LA MINUTE**  
LILLE KR. 125 / STOR KR. 175

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

*Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den. Vi anbefaler (byens sandsynligvis bedste) fritter til.*

- Med Baerii Caviar **+KR. 95**

---

---

## PRICES HERREBØF

### 450-500 GRAM HØJREBSBØF KR. 395

Stor højrebsbøf på ben af krogmodnet, dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvinssauce 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.

---

### BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 195

Hakkebøffen er lavet af 100% Bellotta sortfodsgris og serveres i briochebolle med løgrelish, skiver af semi-dried bøf-tomater 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.*

---



## SIDE ORDERS

### HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

### SMÅ KARTOFLER KR. 35

*Vendt i rigeligt smør og persille.*

### SÆSONENS GRØNTSAGER MED KRYDDERURTER KR. 45

*Variere efter udbud. Spørg din tjener.*

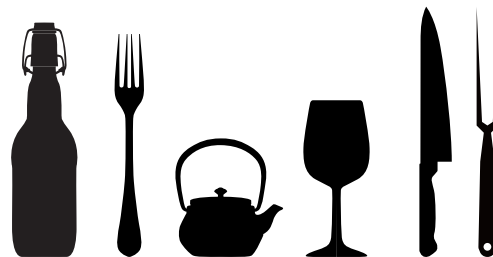
### POMMES FRITES KR. 50

*Vi friterer vores i jordnøddolie.*

### BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME TARTAR / DIJONNAISE / CHIPOTLE KR. 25

*God til pommes frites.*

---



## HOVEDRETTER

*Husk at supplere din hovedret med en lækker side order.*

### OX FRITES KR. 225

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden serveres med pebersauce, pommes frites og bearnaisemayo.

### HELSTEGT RØDTUNGE KR. 275

En hel fisk på tallerkenen. Serveres med brunet smør, friske urter og små kartofler.

### BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 275

Vores højreb fra Kildegaarden er særligt udvalgte og krogmodnet i min. 30 dage. Serveres med rødvinssauce og bearnaise.  
*Vi anbefaler pommes frites til.*

### PEBERBØF (250G) KR. 275

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Krogmodnet i min. 30 dage. Serveres med sauce af sort peber, oksefond, cremefraiche, dijonsennep og cognac.  
*Vi anbefaler pommes frites til.*

### SPANSK SORTFODSGRIS KR. 245

Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg.  
*Vi anbefaler pommes frites til. De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris gennemsteges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.*

### DAGENS GRILLEDE GRØNTSAGER DAGENS PRIS

Fire forskellige grillede sommergrøntsager. Serveres med vinaigrette, friske urter og smeltet, letrøget Scamorza ost.

---



## PRICES SOMMERMENU

*Tilbydes alle ugens dage til  
både frokost og aften*

*Hovedret:*

**RIBEYE FRA KILDEGAARDEN**

Vi serverer den med sæsonens salat,  
vores sprøde pommes frites og  
bearnaisemayo.

*Dessert:*

**EKSTRA KOLD KOLDSKÅL**

Man kunne kalde det en sproglig  
pleonasme, - men her dækker det over  
en cremet koldskåls-is serveret med  
friske bær, iskold jordbærsuppe og  
sprødt havregryns-brud. *Lifligt!*

**KR. 295**

*Vi gør opmærksom på at Prices sommermenu gælder for  
selskaber på op til 9 personer og ikke kan kombineres  
med andre rabat- og bonusaftaler.*



## OSTE OG DESSERTER

**TRE SLAGS OSTE** KR. 95

Europæiske oste serveres med ristet  
rugbrød.

**COMTE OST I VARIATIONER** KR. 95

Naturel, friteret og som sprøde chips.  
Serveres med mandelkompot.

**RABARBERTRIFLI** KR. 85

Knuste makroner med Marsala, rabarber-  
kompot med vanille og crème chantilly.

**PROFITEROLES MED VANILLEIS  
OG VARM CHOKOLADESAUCE** KR. 95

*En dessertklassiker.* Vores chokoladesauce er  
lavet på Valrhona chokolade.

**EKSTRA KOLD KOLDSKÅL** KR. 85

Man kunne kalde det en sproglig  
pleonasme, - men her dækker det over  
en cremet koldskåls-is serveret med  
friske bær, iskold jordbærsuppe og  
sprødt havregryns-brud. *Lifligt!*

**PETIT FOURS** KR. 65

3 stk. hjemmelavede petit fours.

## AFHOLD SELSKAB

*Hos os er det nemt at invitere gæster - både  
til den lille og den store fest ...*

**SELSKABSPAKKE** KR. 1095

**2-RETTERS MENU** KR. 385

**3-RETTERS MENU** KR. 475

*Gælder fra 10 personer. Priser er per kuvert.*

Se mere på [www.brdr-price.dk](http://www.brdr-price.dk) eller  
spørg din tjener om mulighederne.

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

---

## SØDE VINE TIL DESSERTEN

2013	Late Bottled Vintage, Port, Quinta de Sta. Eufêmia	KR.	85
N.V.	Pineau des Charentes, Château de Montifaud, Cognac	KR.	100
N.V.	Pedro Ximenez, Maestro Sierra, Andalusien	KR.	110
2017	Riesling, Auslese, Brauneberger Juffer, Sonnenuhr, Fritz Haag	KR.	125
2017	Sauternes, Les Charmes de Rieussec, Château Rieussec, Bordeaux	KR.	155

## KAFFE & TE

<b>KAFFE, PR. PERSON</b>	KR.	40
<b>AMERICANO</b>	KR.	35
<b>ESPRESSO, SINGLE / DOUBLE</b>	KR.	20/35
<b>LATTE</b>	KR.	40
<b>CAFÉ AU LAIT ELLER CAPPUCCINO</b>	KR.	35
<b>CORTADO</b>	KR.	30
<b>MACCHIATO</b>	KR.	25
<b>A.C. PERCHS TE, PR. PERSON</b>	KR.	40
Darjeeling, Quince, Earl Grey, Green Eco og White Symphony.		

## VALGFRI KAFFE & AVEC KR. 125

### UDVALG AF AVEC:

Laphroaig, 10 years, single malt, Islay  
Auchentoshan, 12 years, single malt, Lowland  
Highland Park, Full Volume, single malt, Orkney  
Rum Plantation 20th Anniversary, N.V. Barbados  
Rum Malteco, 20 anos, Panama  
Le Père Jules, 10 ans, Normandie  
Christian Droin, N.V. Blanche de Normandie  
Pierre Ferrand, Renegade Barrels, eau de vie de vin, Cognac  
Limoncello, La Strega

<b>VELKOMSTDRINK</b>	KR.	85
<i>Spørg venligst betjeningen for sæsonens drink.</i>		
<b>PRICES GT</b>	KR.	95
Copenhagen Distillery Organic Bay Leaf Gin og Indian Tonic lime.		
<b>ORANGE GT</b>	KR.	95
Copenhagen Distillery Organic Orange Gin, Indian Tonic og appelsin.		
<b>NORDIC PALOMA</b>	KR.	95
Copenhagen Distillery Dill/Anise Organic Aquavit, Three Cents grapesoda og lime.		
<b>PINK AT</b>	KR.	95
Copenhagen Distillery Mulberry Rosé Organic Aquavit og Indian Tonic.		