

Brdr. Price

Menukort - til både frokost og aften
Frokost kl. 12.00-15.30 / Aften fra kl. 16.30



FROKOSTMENU

Serveres fra kl. 12.00-15.30

2-RETTER KR. 250

Spørg din tjener.

FROKOSTRETTER

Serveres fra kl. 12.00-15.30

STEAK SANDWICH KR. 125

Rosastegt dansk kødkvæg fra Kildegaarden, løgrelish, rucola, cornichoner og østers-mayonnaise 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, emmentalerost og dijonsennep.

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

DAGENS TAVLERET

Serveres fra kl. 12.00-15.30

Se på tavlen eller spørg din tjener.

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!*

LETTE RETTER/FORRETTER

CARPACCIO KR. 135

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

SOUPE DE POISSON KR. 135 / KR. 195

Den klassiske, sydfranske fiskesuppe serveret med et stykke dampet fisk, rouille, sprøde croutoner og revet emmentaler. Kan bestilles som både forret eller hovedret.

VOL-AU-VENT MED SVAMPE OG BRISLER KR. 145

Smørbagt butterdejsskal med champignon à la creme og ristede brisler samt brøndkarsesalat med drys af hasselnøddeflager.

- Med friskrevet vintertrøffel DAGENS PRIS

ØKOLOGISK BURRATA KR. 145

Serveres på ristet surdejsbrød belagt med skiver af bagt tomat samt sæsonens smør-sauterede 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

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.

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).*

TRE FRA TAVLEN KR. 100

Vælg mellem:

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



PRICES AFTENMENU

Søndag-torsdag:

2 RETTER KR. 295
3 RETTER KR. 345

Fredag og lørdag:

3 RETTER KR. 395
4 RETTER KR. 450

Vælg ud fra nedenstående retter:

Carpaccio

*

Saumon a l'oseille

*

Boeuf sauté Stroganoff

*

Profiterolles med vanilleis og varm chokoladesauce

Prices aftenmenu kan ikke kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.

HOVEDRETTER

OX FRITES KR. 195

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden serveres med pommes frites og salat.

Nu med den berømte sauce fra restaurant l'Entrecôte i Paris!

BOEUF SAUTÉ STROGANOFF KR. 235

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

SAUMON A L'OSEILLE KR. 250

En hyldest til Troisgros brødrene og deres berømte signaturret fra 1962. En tynd escalope af laksefilet serveret på en cremet sauce med skovsyre.

I vores version garneret med frisk lakserogn samt dampede kartofler a part.

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 275

Vores højreb fra Kildegaarden er særligt udvalgte og krogmodnet i minimum 30 dage. Serveres med rødvinsauce 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 gennemsteiges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.

SALTBAGT SELLERI KR. 165

Skiver af saltbagt, ristet selleri serveret på en bund af blød polenta rørt med olivenolie og masser af parmesan. Serveres med en frisk salat af blegselleri, æble, kørvel og skalotteløg.

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



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 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.*

SIDE ORDERS

POMMES FRITES LILLE KR. 45 / STOR KR. 75

Vi friterer vores i jordnøddolie.

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25 TARTAR / DIJONNAISE / CHIPOTLE

God til pommes frites.

SMÅ KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

HUSETS GRØNNE SALAT LILLE KR. 30 / STOR KR. 55

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SÆSONENS GRØNTSAGER KR. 45 MED KRYDDERURTER

Varierer efter udbud. Spørg din tjener.

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.

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.

ROMBRAISERET ANANAS KR. 115

Serveret med sprødbagt crumble, cremant sorbet og tuile af hvid chokolade.

PROFITEROLLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE KR. 95

En dessertklassiker. Vores chokoladesauce er lavet på Valrhona chokolade.

PANNA COTTA MED ÆBLE OG SALT KARAMEL 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.

PETIT FOURS KR. 65

3 stk. hjemmelavede petit fours.

KAFFE MED SØDT KR. 60

Kaffe med 1 stk. hjemmelavet petit four.



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.
