



## BRDR. PRICES JULEPLATTE KR. 225

- Karrysild med æg
- Koldrøget islandsk laks med røræg
- Brdr. Prices sylte med rødbeder og sennep
- Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

## BRDR. PRICES JULEFROKOST I TRE SERVERINGER KR. 325

*Serveres til kl. 14.30*

### 1. servering

- Marineret sild
- Karrysild med æg
- Koldrøget islandsk laks med røræg

### 2. servering

- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

### 3. servering

- Risalamande med hjemmelavet kirsebærsauc

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

## BRDR. PRICES JULEMENU KR. 395

### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

### CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

### RISALAMANDE

Med hjemmelavet kirsebærsauc.

- Tilkøb af vinmenu (3 glas) **+kr. 245**

## SNAPS

Vi anbefaler Brdr. Prices julesnaps.

*Spørg din tjener for yderligere udvalg*



## FROKOST SANDWICH

### CROQUE MONSIEUR/MADAME

KR. 145/KR. 165

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

Serveres med pommes frites.



## SNACKS

OLIVEN & MANDLER KR. 50

KYLLINGECHIPS MED KR. 65

### SVAMPECREME

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

SKINKEOST KR. 75

Vores bud på Vesterhavsost og Prices skinke i skøn forening.

## ØSTERS

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

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

### Pimp dine østers med Baerii Caviar

Baerii Caviar (6 stk. østers) **+kr. 95**

Baerii Caviar (12 stk. østers) **+kr. 175**

## CAVIAR

15G BAERII CAVIAR FRA "ROGN" KR. 225

Baerii Caviar, cremet og fyldig med markant salt fra modnet rogn.

En Baerii Caviar med dyb smag!

Vi serverer den med blinis, finthakket rødløg og cremefraiche.



## APÉRITIF & CHAMPAGNE

PROSECCO KR. 85

Asolo, Superiore DOCG, Brut, Veneto

CHAMPAGNE KR. 95

N.V. Carte Blanche, Benard Remy, Champagne

PRICES GT KR. 95

Copenhagen Distillery Organic Bay Leaf Gin, tonic og lime.

VELKOMSTDRINK KR. 85

*Spørg din tjener.*

## FORRETTER

KRABBESALAT KR. 135

Rørt med strandkrabbemayo, friterede kapers, dild, citron og sprød salat.

### ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD

LILLE KR. 125 / STOR KR. 175

Sprød and, bitterhed fra frisée-salat, valnødder og granatæbler.

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS KR. 125

Med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

CARPACCIO KR. 135

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

## SPANSK SORTFODSGRIS

KR. 235

Den serveres med syltet selleri og ristede nødder, samt kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg.

*Vi anbefaler pommes frites til.*

*Sortfodsgris gennemsteiges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.*

## HOVEDRETTER

### BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK KR. 275

Med rødbeder, bacon blanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg. Serveres med hvide kartofler.

### FAMILIEN PRICES KR. 255

#### FARSEDE JULEKALKUN

Hvidt kød fra brystet, mørkt kød fra låret, velkrydret fars, kalkunsauce, tændstiks-kartofler, tranebærkompot og æble-peberrod. Serveres med hvide kartofler.

### BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 295

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

### PEBERBØF (250G) KR. 295

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

### CONFITERET ANDELÅR KR. 245

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

### PRICES BURGER KR. 165

Med en hakkebøf, bacon, friske tomater, salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup og vores egen burgermayo. Serveres med pommes frites. Med ost **+kr. 10**

### RØRT TATAR A LA MINUTE KR. 195

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

## “PIMP DIN TATAR”

### 15 GRAM BAERII CAVIAR KR. 195

Hvis du er i det ekstravagante hjørne, vil vi anbefale dig at toppe din tatar med vores Baerii Caviar. Den er cremet og fyldig med markant salt – et perfekt match til din tatar! Den kan selvfølgelig også bare nydes alene, som en himmerigsmundfuld!

## SIDE ORDERS

### POMMES FRITES KR. 50

*Fritter er en videnskab og en lidenskab. Vi fritterer vores i jordnøddolie.*

### BEARNAISEMAYO ELLER AIOLI KR. 15

*God til pommes frites.*

### SÆSONENS GRØNTSAGER KR. 45

Sauteret i smør og vendt med friske krydderurter.

### SMÅ KARTOFLER KR. 35

*Vendt i rigeligt smør og persille.*

### HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

## OST & DESSERTER

### UDVALG AF OSTE (3 STK.) KR. 95

*Spørg tjeneren for udvalget.*

### RISALAMANDE KR. 85

Med hjemmelavet kirsebærsauce.

### MORMORS ÆBLEDESSERT KR. 85

Æblekompot med vanille, makroner overhældt med tør Sherry og flødeskum på toppen. *Mormor vidste hvad der var godt!*

### CRÈME BRÛLÉE KR. 105

Med masser af vanille. Serveres med “griottes”, små sur-søde kirsebær.

### PETIT FOURS KR. 55

3 stk. hjemmelavede petit fours.

*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.*