

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. 15.00

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.

SNAPS

Vi anbefaler Brdr. Prices julesnaps.
Spørg din tjener for yderligere udvalg

CROQUE MONSIEUR/MADAME KR. 95/KR. 115

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

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 195

Hakkebøffen er lavet af 100% Bellotta sortfodsgris og serveres i en briochebolle med løgrelish, skiver af semi-dried bøftomater og chipotle dressing. Hertil vores sprøde pommes frites.

PRICES BURGER KR. 155

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, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter. Serveres med pommes frites og valgfri dip. Vælg mellem bearnaisemayo, aioli eller chipotle mayo.

“PIMP DIN TATAR”

BAERII CAVIAR

KR. 95

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!

SNACKS

OLIVEN & MANDLER	KR. 45
KRYDREDE FLÆSKESVÆR	KR. 45
Vi drysser dem med en blanding af knuste laurbær, nelliker og salt. <i>Så er det jul!</i>	
KYLLINGECHIPS M. SVAMPECREME	KR. 65
Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.	
PRICES SKINKE	KR. 75
Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv. <i>Prøv den!</i>	
ALLE 4 SNACKS	KR. 125

APÉRITIF & CHAMPAGNE

DAGENS GLAS CHAMPAGNE	KR. 125
<i>Spørg din tjener.</i>	
VINTAGE 2013 BLANC DE NOIR	KR. 150
Pinot Noir og Pinot Meunier fra J. de Telmont	
BLANC DE BLANCS 1. CRU	KR. 175
N.V. Chardonnay fra De Saint Gall	

ØSTERS & CAVIARSMAGNING

HOLLANDSKE ØSTERS
6 STK. KR. 175 / 12 STK. KR. 275
De har en perfekt saltbalance. Med citron samt rød-vinseddike med finthakket skalotteløg.

CAVIARSMAGNING
Med caviar fra Rogn. Serveres med lune blinis, cremefraiche og finthakket rødløg.

• 15g Baerii	KR. 225
• 15g White Sturgeon	KR. 295
• 15g Oscietre	KR. 325
• Alle tre <i>God at dele (2-4 personer)</i>	KR. 795

FORRETTER

ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD
LILLE KR. 125 / STOR KR. 175

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

KRABBESALAT **KR. 135**

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

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.



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 kirsebærsauce.

PRICES HERREBØF

400 GRAM HØJREBSBØF **KR. 375**

Stor højrebsbøf af krogmodnet, dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvinssauce og bearnaise.

Vi anbefaler pommes frites til.

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

HOVEDRETTER

BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK KR. 295

Med rødbeder, bacon blanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg.

Serveres med hvide kartofler.

FAMILIEN PRICES KR. 255

FARSEREDE 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. 275

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvinssauce og bearnaise. *Vi anbefaler pommes frites til.*

PEBERBØF (250G) KR. 275

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med sauce af sort peber, oksefond, cremefraiche, dijonsennep og cognac. *Vi anbefaler pommes frites til.*

CONFITERET ANDELÅR KR. 245

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

JAMES' PORRESTRUDEL KR. 195

Indbagte porrer og morkler med sauce à la creme. *Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt.*

BOEUF SAUTÉ STROGANOFF KR. 235

Som vor far lavede den af oksefilet, paprika, tørsaltet bacon, champignoner, løg og rigeligt fløde. *Vi anbefaler kartoffelmos til!*



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.

SIDE ORDERS

POMMES FRITES KR. 50

Vi friterer vores i jordnøddolie.

BEARNAISEMAYO, AIOLI ELLER CHIPOTLE MAYO KR. 15

God til pommes frites.

SÆSONENS GRØNTSAGER KR. 45

Sauteret i smør og vendt med friske krydderurter.

KARTOFFELMOS KR. 45

Med rigeligt smør...

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 DANSKE OSTE

1 STK. KR. 35 / 5 STK. KR. 150

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.

BRDR. PRICES HONNINGKAGE KR. 115

MED APPELSINSMØRCREME

Vi serverer den med vanilleis, appelsin/honning-sirup og sprød honning-crumble.

Vi bruger selvfølgelig lokal honning fra Kjersgaard.

PETIT FOURS KR. 65

3 stk. hjemmelavede petit fours.