

FROKOSTTALLERKEN KR. 225

- Rejer med dildmayo
- Koldrøget laks
- Rørt tatar
- 2 slags charcuterie
- Ost og garniture

Serveres med vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

TAVLERETTER

Se på tavlen eller spørg din tjener.



FROKOSTRETTER

Visse retter er til den lette sult.

Spørg din tjener, så du bliver mæt og glad.

CAESAR SALAT KR. 145
Sprød romaine, friskhøvlet parmesan og vores egen dressing. Med stegt kyllingebryst.

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 225
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

CROQUE MONSIEUR / MADAME
KR. 115 / KR. 135

En fransk bistroklassiker – lun, toastet sandwich med letrøget skinke, emmentalerost og dijonsennep.

Med et spejlæg ovenpå bliver det til en “Croque Madame”.

CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig.

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med kryddermayonnaise.

RØRT TATAR A LA MINUTE KR. 225

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter. Med pommes frites.

– Med Baerii Caviar **+kr. 125**

Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den.

PRICES BURGER KR. 160

Med oksekød fra Kildegaarden, bacon, friske tomater, salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup og vores egen burgermayo. Serveres med pommes frites og dijonnaise.

– Med ost **+kr. 15**

SKINDSTEGT MULTE KR. 145

Serveret med asiatisk inspireret sauce med ingefær, chili, ramsløg og ponzu samt braiseret spinat.

SALAT MED VARM GEDEOST KR. 135

Sprøde salater, cremet gedeost og varm hvidløgsolie.

STEAK SANDWICH KR. 155

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

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

CREMET SVAMPESUPPE KR. 135

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

OX FRITES KR. 245

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden.

Serveres med skysauce, pommes frites, bearnaisemayo og grøn salat.

– Byt din OX ud med 250g oksehøjreb fra Kildegaarden **+kr. 100**

APÉRITIF & CHAMPAGNE

BRUT GRANDE RESERVE KR. 155
N.V. Pinot Noir fra André Clouet

BLANC DE BLANCS 1. CRU KR. 175
N.V. Chardonnay fra De Saint Gall

SNACKS

BRDR. PRICES SMØR KR. 50
2 forskellige smage efter sæson.
Spørg din tjener.

OLIVEN & MANDLER KR. 60

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65
Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier.
Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.

PRICES SKINKE KR. 95
Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv. *Prøv den!*



CAVIAR SMAGNING

SMAGNING AF 3 SLAGS CAVIAR FRA "ROGN" KR. 895

God at dele (2-4 personer)

Eller vælg smagning af:

· 15g Baerii KR. 295
· 15g White Sturgeon KR. 325
· 15g Oscietre KR. 375

Serveres med lune blinis, cremefraiche og finthakket rødløg.

ØSTERS

HOLLANDSKE ØSTERS 6 STK. KR. 195
De har en perfekt saltbalance.
Serveres med citron samt rødvinseddike med finthakket skalotteløg.

SIDE ORDERS

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

SMÅ KARTOFLER KR. 35
Vendt i rigeligt smør og persille...

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 35
Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

KARTOFFELMOS KR. 45
Med rigeligt smør...

BEARNAISEMAYO / AIOLI KR. 25
CHIPOTLE MAYO / KETCHUP
God til pommes frites.

SÆSONENS GRØNTSAGER MED KRYDDERURTER KR. 45
Variører efter udbud. Spørg din tjener.

FORRETTER

CARPACCIO KR. 150

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

CREMET SVAMPESUPPE KR. 135

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

PULPO ALLA GALLEGA KR. 165

Vores fortolkning af den Galiciske specialitet. Mør blæksprutte dryppet med krydret olie med paprika og piment d'espelette. Serveres med kartoffelskiver, sorte oliven og forårsløg.

SKINDSTEGT MULTE KR. 145

Serveret med asiatisk inspireret sauce med ingefær, chili, ramsløg og ponzu samt braiseret spinat.



PRICES HERREBØF

400 GRAM HØJREBSBØF KR. 475

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

BOEUF SAUTÉ STROGANOFF KR. 250

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

RØRT TATAR A LA MINUTE KR. 225

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter. Med pommes frites. - Med Baerii Caviar **+kr. 125**

SPANSK SORTFODSGRIS KR. 275

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

KARTOFFEL MILLEFEUILLE KR. 195

Med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesuppe. Tilkøb af hvid fisk **+kr. 95**

PEBERBØF (250G) KR. 295

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

INDBAGT PIGHVAR - DAGSPRIS

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

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 325

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

OST

TRE SLAGS OST KR. 125

Danske oste serveres med ristet rugbrød.



DESSERTER

BRDR. PRICES HONNINGKAGE KR. 125

MED APPELSINSMØRCREME

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

CRÈME BRÛLÉE KR. 115

Med masser af vanille.

Serveres med sæsonens frugt.

LUN BRIOCHE MED CHOKOLADE KR. 125 OG PRALINÉ

Serveres med vanilleis og appelsinsirup.

MORMORS ÆBLEDESSERT KR. 95

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

LIDT SØDT TIL KAFFEN

PETIT FOURS KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)



AFHOLD SELSKAB

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

PRICES SELSKABSMENU FRA KR. 1295

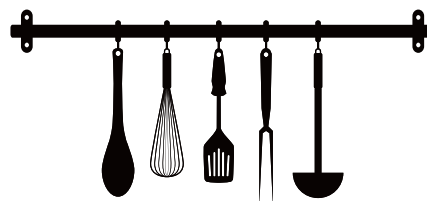
3-RETTERS MENU FRA KR. 495

2-RETTERS MENU FRA KR. 395

For selskaber på 11 personer – eller derover.

Gælder både frokost og aften. Priser er per kuvert.

Se mere på 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. Fødemiddelallergi 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.
