

DAGENS TAVLERET

Se på tavlen eller spørg din tjener.

FROKOSTMENU

2-RETTER KR. 275

Spørg din tjener.

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

FROKOSTRETTER

Visse retter er til den lette sult.

Spørg din tjener, så du bliver mæt og glad.

STEAK SANDWICH KR. 155

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. 145

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

RØRT TATAR A LA MINUTE LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

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. 125**

OX FRITES KR. 245

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

CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig.

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med kryddermayonnaise.

CROQUE MONSIEUR / MADAME

KR. 115 / KR. 135

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

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

CREMET SVAMPESUPPE KR. 125

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

SALAT MED VARM GEDEOST KR. 135

Sprøde salater, cremet gedeost og varm hvidløgsolie.

ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD KR. 155

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

BISQUE AF FRISKE SKALDYR KR. 250

Skallerne kan være af krabbe, jomfruhummer eller reje alt efter sæson og tilgang. Serveres med bagt hvid fisk og friske krydderurter.

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 225

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.



SNACKS

OLIVEN & SALTEDE MANDLER KR. 60

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65

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

PANISSE FRITTERS KR. 55

Panisse er en specialitet fra det sydøstlige Frankrig, lavet af kikærter. Vi serverer vores med peber mayo. *Prøv dem!*

PRICES SKINKE KR. 95

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

ALLE FIRE SNACKS KR. 125

Oliven og saltede mandler, Prices skinke, panisse fritters og kyllingechips. *Så er der lidt at gå i gang med!*

APÉRITIF & CHAMPAGNE

MOUSSERENDE VIN KR. 85

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

CHAMPAGNE KR. 115

N.V. Carte Blanche, Benard Remy

PRICES ORANGE GT KR. 115

Copenhagen Distillery Organic Gin, Indian Tonic og appelsin.

SÆSONENS COCKTAIL KR. 110

Spørg din tjener.



ØSTERS

HOLLANDSKE ØSTERS 6 STK. KR. 195

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

TOUR DES HUITRES KR. 225

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. 895

- 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. 125

Tilbydes både frokost og aften

Vælg mellem:

- 1 frisk østers og et glas champagne
- Prices skinke og en fadøl
- Dagens dessert og kaffe/te

LETTE RETTER / FORRETTER

CARPACCIO KR. 150

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

CREMET SVAMPESUPPE KR. 125

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

LAKSESALAT KR. 175

Røget og fersk laks rørt med citronmayonnaise. Serveres med sprøde salater, lakserogn og friterede kapers.

ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD KR. 155

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

RØRT TATAR A LA MINUTE LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

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. 125**



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



PRICES VINTERMENU

Tilbydes alle ugens dage til aften.

Hovedret:

BOEUF SAUTÉ STROGANOFF

Vi serverer den med kartoffelmos.

Dessert:

PRICES CITRONDRØM

Vores berømte citrontærte har fået et lille twist i køkkenet, men der er stadig sprød mørdej, frisk citroncreme og marengs involveret.

KR. 375

Vi gør opmærksom på at Prices menu gælder for selskaber på op til 8 personer og ikke kan kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.

PRICES HERREBØF

400 GRAM HØJREBSBØF KR. 475

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

Vi anbefaler pommes frites til.

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

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 225

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

- HUSETS GRØNNE SALAT** KR. 25
Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede hasselnødder og vinaigrette.
- SÆSONENS GRØNTSAGER MED KRYDDERURTER** KR. 45
Variører efter udbud. Spørg din tjener.
- SMÅ KARTOFLER** KR. 35
Vendt i rigeligt smør og persille.
- KARTOFFELMOS** *Med rigeligt smør...* KR. 45
- BRDR. PRICE POMMES FRITES** KR. 55
- PADRON OG BLOMKÅL** KR. 45
Sauté af små padron pebre, blomkål og friske krydderurter.
- BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME TARTAR / DIJONNAISE / CHIPOTLE** KR. 25
God til pommes frites.



HOVEDRETTER

Husk at supplere din hovedret med en lækker side order.

- BOEUF SAUTÉ STROGANOFF** KR. 250
Som vor far lavede den af oksefilet, paprika, tørsaltet bacon, champignoner, løg og rigeligt fløde. *Vi anbefaler kartoffelmos til.*
- INDBAGT PIGHVAR DAGENS PRIS**
Pighvarfilet indbagt i butterdej med julienne af porrer og gulerod. Serveres med safran beurre blanc.
- KARTOFFEL MILLEFEUILLE** KR. 195
Med variation af svampe, Vesterhavsost 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.
- SPANSK SORTFODSGRIS** KR. 275
Serveres med sauce diable samt en sauté af hvide bønner, soltørrede tomater og peberfrugter. 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.
- HELSTEGT VAGTEL FARSERET MED SVAMPE** KR. 265
Serveres med estragon glace, syltede bøgehatte og braiseret spinat.
- BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G)** KR. 325
Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvinsauce og bearnaise.

OSTE OG DESSERTER

TRE SLAGS OST KR. 125

Europæiske oste serveres med ristet rugbrød.

CRÈME BRÛLÉE KR. 115

Med masser af vanille. Serveres med sæsonens frugt.

CHOKOLADEMOUSSE AF VALRHONA-CHOKOLADE KR. 115

Vi laver vores mousse af mørk chokolade, lys chokolade-sifon og med drys af kandiserede violer.

PROFITEROLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE KR. 125

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

PRICES CITRONDRØM KR. 95

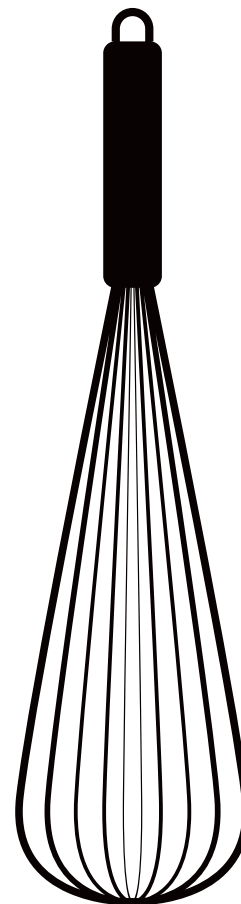
Vores berømte citrontærte har fået et lille twist i køkkenet, men der er stadig sprød mørdej, frisk citroncreme og marengs involveret.



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 ...

SELSKABSPAKKE	FRA KR. 1295
3-RETTERS MENU	FRA KR. 495
2-RETTERS MENU	FRA KR. 395

Gælder fra 9 personer. Priser er per kuvert.

Se mere på www.brdr-price.dk

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.