



---

## 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 kirsebærsaucе

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.



---

## SNAPS

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

## BRDR. PRICES JULEPLATTE KR. 225

*Serveres til kl. 15.30*

- Karrysild med æg
- Koldrøget islandsk laks med røræg
- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

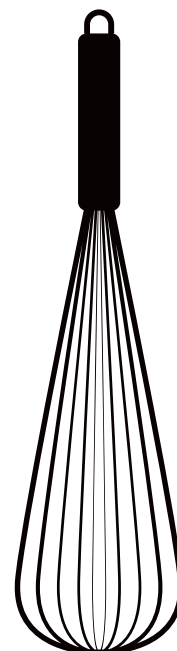
Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

---

## BRDR. PRICES FLÆSKESTEGSSANDWICH KR. 125

*Serveres til kl. 15.30*

Mør kamsteg af vores gode Sydfynsk Gourmetgris med masser af sprøde svær med hjemmelavet rødkål, agurkesalat og dijonnaise.



## 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 kirsebærsauce.

- Tilkøb af vinmenu (3 glas) **+kr. 295**

## SNACKS

OLIVEN & SALTEDE MANDLER KR. 50

KRYDREDE PUFFEDE  
FLÆSKESVÆR KR. 45

Vi drysser dem med en blanding af knuste laurbær, nelliker og salt. *Så er det jul!*

KYLLINGECHIPS MED  
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. *Prøv den!*

GRØNTSAGSCHIPS KR. 55

Vores køkkenchef har lavet en vegetarisk version af vores populære kyllingechips. Vi serverer dem med tatarsauce.

## ØSTERS

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

De har en perfekt saltbalance. Serveres med citron samt rødvinseddike med finthakket 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
- Prices skinke og en fadøl
- Dagens dessert og kaffe/te



## FORRETTER

ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD KR. 125

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

KRABBESALAT KR. 145

Rørt med strandkrabbemayo, dild og citron. Serveres med plukkede salater og friterede kapers.

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS KR. 135

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.

## HOVEDRETTER

### BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK DAGENS PRIS

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

Serveres med hvide kartofler.

### FAMILIEN PRICES KR. 235

#### FARSEREDE JULEKALKUN

Hvidt kød fra brystet, mørkt kød fra låret, velkrydret fars, kalkunsauce, tændstikkartofler, tranebærkompot og æblepeberrod. *Vi anbefaler hvide kartofler til.*

### BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 275

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

*Vi anbefaler (byens sandsynligvis bedste) 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 (byens sandsynligvis bedste) pommes frites til.*

### CONFITERET ANDELÅR KR. 245

Serveret med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

## SIDE ORDERS

### POMMES FRITES KR. 50

Vi friterer vores i jordnøddeolie.

### BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25

#### TARTAR / DIJONNAISE / CHIPOTLE

*God til pommes frites.*

### HVIDE KARTOFLER KR. 35

### HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

## OST

### BRIE DE MEAUX KR. 95

Med julesyltede valnødder og smørretet rugbrød.



## DESSERTER & SØDT

### 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 ISDESSERT KR. 95

Vanilleis, brændt hvid chokolade, frysetørret blåbær, chokoladetuille og varm chokoladesauce.

### PETIT FOURS KR. 65

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.*