



DAGENS MENU

2 RETTER KR. 395

Forret og hovedret

3 RETTER KR. 475

Forret, hovedret og dessert

Køkkenchefen har sammensat dagens menu ud fra sæsonens råvarer.

Spørg din tjener.

•

VINMENU

2 GLAS KR. 225

3 GLAS KR. 325

Kan ikke kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.

Brdr. Price

Frokost

SNACKS

KYLLINGECHIPS 65
Med svampecreme.

MANDLER & GRØNNE OLIVEN 65
Marineret i salvie og citron.

KRUSTADE 3 STK. 80
Med krabbesalat og citron.

ROSÉ REJER 5 STK. 125
Serveres med citronmayo og brød med smør.

ØSTERS

3 STK. 130 / 6 STK. 245
Serveres med vinaigrette på æbleeddike, skalotteløg og citron.

CAVIAR

Serveres med blinis, crème fraiche og rødløg.

15G BAERII CAVIAR FRA "ROGN" 295
15G WHITE STURGEON 325
15G OCIETRE 385

CAVIARSMAGNING 895
15G Baerii, 15G White Sturgeon, 15G Ocietre
God at dele 2-4 personer.

SIDES

POMMES FRITES 45

KNUSTE KARTOFLER 45
Med urter, smør og sort peber.

SMØRSTEGTE HARICOS VERTS 50
Med urter og skalotteløg.

GRILLET ASPARGES 95
Grillede grønne og hvide asparges.

DIPS 25
Aioli / Mayonnaise / Chipotle mayo / Dijonnaise /
Bearnaisemayo / Svampecreme.

FROKOSTRETTER

REJEMAD PÅ ADAMS BRØD 165
Håndpillede rejer, citron og dild mayonnaise.

STJERNESKUD PÅ ADAMS BRØD 245
Klassisk stjernesrud med dampet og stegt rødspætte, røget laks og søkogte rejer.

HØBAGT KNOLDSELLERI OG KAPERS (V) 145
Bagt knoldselleri, hasselnødder, æbler og vinaigrette.

BRDR PRICE'S CÆSAR SALAT 170
Sprøde salater, parmesan, croutoner og stegt kylling.

RØRT TATAR MED SPRØD SALAT 165
Kødkvæg fra Kildegården med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, skalotteløg og krydderurter.

OX FRITES 245
Møre skiver af okse cuvette fra Kildegården & rødvinsauce.
Serveres med grøn salat, pommes frites og bearnaisemayo.

BRDR. PRICES BURGER 195
Med oksekød fra Kildegården, bacon, friske tomater, sprød salat og hjemmelavet burgerdressing.
Serveres med pommes frites og bearnaisemayo.
Tilføj ost kr. 15

SMØRREBRØDSBRÆT 245

2 STK. smørrebrød - sæsonens udvalg.
Smager skønt med en snaps.

DESSERT

RABARBER OG CHOKOLADE 130
Kompot på rabarber, mørk chokolade og verbena
Serveres med hjemmelavet vanilje is

CREME BRÛLEE 125
Med masser af vanilje og brombærsorbet.

GODE OSTE 125
3 stk. med sødt og sprødt.

SØDT TIL KAFFEN 65
Dagens 2 stk. petit fours.

SNACKS

KYLLINGECHIPS 65
Med svampecreme.

MANDLER & GRØNNE OLIVEN 65
Marineret i salvie og citron.

KRUSTADE 3 STK. 80
Med krabbesalat og citron.

ROSÉ REJER 5 STK. 125
Serveres med citronmayo og brød med smør.

ØSTERS

3 STK. 130 / 6 STK. 245
Serveres med vinaigrette på æbleeddike, skalotteløg og citron.

CAVIAR

Serveres med blinis, crème fraiche og rødløg.

15G BAERII CAVIAR FRA "ROGN" 295
15G WHITE STURGEON 325
15G OCIETRE 385

CAVIARSMAGNING 895
15G Baerii, 15G White Sturgeon, 15G Ocietre
God at dele 2-4 personer.

MINDRE RETTER

KOLDRØGET LAKS 165
Med peberrodscreme, sprøde salater og mandler.

STEGTE KAMMUSLINGER 175
Gulerodspure, små gulerødder og beurre blanc.

ASPARGES SUPPE (V) 125
Stegte asparges, brunet smør og syltede løg.

RØRT TATAR MED SPRØD SALAT 165
Kødkvæg fra Kildegaarden med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, skalotteløg og krydderurter.

STØRRE RETTER

FARSERET VAGTEL. 280
Vagtel farseret med Karl Johansvampe, hertil grillet nye løg og kraftig hønseglace.

HØBAGT KNOLDESELLERI (V) 185
Bagt selleri, brunet smør, hasselnødder og æble.
Serveres med grøn salat.

MEUNIERESTEGT RØDTUNGE 375
Serveres med brunet smør, grillet citron, skalotteløg og kapers.

GRILLET SORTFODSGRIS 325
Serveres med grillet porre, ramsløg og sauce bordelaise med røget marv.

BOEUF BÉARNAISE 385
250G Ribeye med sauce béarnaise.
Serveres med pommes frites og sprøde salater.

BOEUF AU POIVRE 385
250G Oksefilet med sauce af sort peber, oksefond, creme fraiche, dijonsennep og cognac.
Serveres med pommes frites og sprøde salater.

HERREBØF 495
400G Ribeye med sauce béarnaise.
Serveres med pommes frites og sprøde salater.

SIDES

POMMES FRITES 45

KNUSTE KARTOFLER 45
Med urter, smør og sort peber.

SMØRSTEGTE HARICOTS VERTS 50
Med urter og skalotteløg.

GRILLET ASPARGES 95
Grillet grønne og hvide asparges.

DIPS 25
Aioli / Mayonnaise / Chipotlemayo / Dijonnaise / Bearnaismayo / Svampecreme.

DESSERT

RABARBER OG CHOKOLADE 130
Bagte rabarber, mørk chokolade og verbena.
Serveres med hjemmelavet vaniljeis

CREME BRÛLEE 125
Med masser af vanilje og brombærsorbet.

GODE OSTE 125
3 stk. med sødt og sprødt.

SØDT TIL KAFFEN 65
Dagens 2 stk. petit fours.