

DAGENS MENU

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

Allergener? Spørg din tjener. 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.

SNACKS

IBERICO SKINKE 175
Tynde skiver af sortfodsgris.

MANDLER & GRØNNE OLIVEN 65
Mandler og grønne oliven marineret i salvie og citron.

KYLLINGECHIPS 65
Med svampecreme.

SPRØDE KRUSTADER – 3 STK 95
Med rejesalat, dild, citron og skalotteløg.

CROQETAS DE POLLO – 3 STK. 95
Kroketter med kylling, skinke, mozzarella og hvidløg, serveres med aïoli.

GAMBAS AL AJILLO 125
Tigerrejer i hvidløg og chili, serveres med vores surdejs brød.

ØSTERS

3 STK. 135 / 6 STK. 250
Serveres med vinaigrette på æbleeddike, skalotteløg og citron.

CAVIAR

Serveres med blinis, crème fraiche og rødløg.

15G BAERII CAVIAR FRA "ROGN" 325
15G WHITE STURGEON 350
15G OCIETRE 385

CAVIARSMAGNING 950
15G Baerii, 15G White Sturgeon, 15G Ocietre.
God at dele 2-4 personer.

SIDES

POMMES FRITES 50

STEGTE BEDER 50
Vendt i smør, skalotteløg og urter.

SMØRSTEGTE SVAMPE 65
A la creme med fløde, hvidvin og urter.

GRØN SALAT 45
Med sennepsvinaigrette og skalotteløg.

LOKALE KARTOFLER 50
Vendt i rigeligt smør og persille.

DIPS 25
Aïoli / Mayonnaise / Chipotlemayo / Svampecreme / Béarnaisemayo / Dijonnaise / Trøffelmayo.

SMØRREBRØDSBRÆT
250

3 stk. Smørrebrød - kokkens udvalg.

Smager skønt med en snaps.

FROKOSTRETTER

RØRT TATAR 175
Kødkvæg fra Kildegaarden med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, skalotteløg og krydderurter.

RØGET LAKS 150
Med syrnet fløde skilt med grøn urteolie, frisésalat og urter. Serveres med sprøde surdejstuille.

SVAMPE RISOTTO (V) KR. 195
Cremet og blød, som en risotto bør være, med sauterede svampe, sprød parmesan og urter.

BURGER AF SORTFODSGRIS 245
Hakkebøffen af 100% Bellota sortfodsgris i briochebolle. Med løgrelish, semi-dried tomater, chipotledressing og en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg.
Hertil pommes frites og aioli.

CAESAR SALAT 165
Stegt kylling bryst med salater, parmesan og sprøde croutoner.

REJEMAD 175
Håndpillede rejer, citron og dild mayonnaise.

BRDR. PRICES BURGER 195
Med en hakkebøf, bacon, friske tomater, salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup og vores egen burgermayo. Serveres med pommes frites.
– Med ost +kr. 15

OX FRITES 250
Møre skiver af rosa stegt oksecuvette fra Kildegården. Serveres med salat, pommes frites og bearnaisemayo.

STJERNESKUD PÅ ADAMS BRØD 250
Klassisk stjerneskud med dampet og stegt rødspætte, røget laks og søkogte rejer.

GRILLET RØDBEDE (V) 145
Serveres med Gammel Knas, valnødder og balsamico glace.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 115
Med masser af vanilje. Serveres med brombærsorbet.

PÆRE BELLE HÉLÈNE KR 125
Pocheret pære, chokolade og vaniljeis.

GÂTEAU MARCEL 135
Kagen, der bare råber: "Chokolade!" Vi bruger Belgisk Callebaut chokolade i vores og serverer den med en brombærsorbet.

BRDR.PRICES HONNINGKAGE 125
Med appelsinsmørcreme og honning-sirup og vaniljeis.

DAGENS OSTE 125
Med sødt og sprødt.

Allergener? Spørg din tjener. 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.

SNACKS

IBERICO SKINKE 175
Tynde skiver af sortfodsgris.

MANDLER & GRØNNE OLIVEN 65
Mandler og grønne oliven marineret i salvie og citron.

KYLLINGECHIPS 65
Med svampecreme.

SPRØDE KRUSTADER – 3 STK 95
Med rejesalat, dild, citron og skalotteløg.

CROQETAS DE POLLO – 3 STK. 95
Kroketter med kylling, skinke, mozzarella og hvidløg, serveres med aïoli.

GAMBAS AL AJILLO 125
Tigerrejer i hvidløg og chili, serveres med vores surdejs brød.

ØSTERS

3 STK. 135 / 6 STK. 250
Serveres med vinaigrette på æbleeddike, skalotteløg og citron.

CAVIAR

Serveres med blinis, crème fraiche og rødløg.

15G BAERII CAVIAR FRA "ROGN" 325
15G WHITE STURGEON 350
15G OCIETRE 385

CAVIARSMAGNING 950
15G Baerii, 15G White Sturgeon, 15G Ocietre.
God at dele 2-4 personer.

FORRETTER

SKALDYRSBISQUE 195
Kraftig skaldyrsbisque monteret med fløde og smør. Serveres med dampet hvid fisk og friske krydderurter.

CARPACCIO 155
Som på Harry's Bar i Venedig. Papirtynde skiver oksekød med kryddermayonnaise, parmesan og frisk basilikum.

RØGET LAKS 150
Med syrnet fløde skilt med grøn urteolie, frisésalat og urter. Serveres med sprøde surdejstuille.

STEGTE KAMMUSLINGER 195
Jordskokkepure, smør stegte jordskokker, brunet smør, æble og hasselnødder.

RØRT TATAR MED SPRØD SALAT 175
Kødkvæg fra Kildegaarden med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, skalotteløg og krydderurter.

GRILLET RØDBEDE (V) 145
Serveres med gammel knas, valnødder og balsamico glace.

HOVEDRETTER

HELSTEGT RØDSPÆTTE 325
En hel fisk på tallerkenen med brunet smør, friske urter og kartofler vendt i smør og persille.

DAMPET SLETHVAR MED BEURRE BLANC 375
Serveres med blomkålspure, porre, urter, hasselnødder og kartofler vendt i smør og persille.

STEAK AU POIVRE 395
Serveres med pommes frites og smør sauterede grøntsager samt vores sauce med sort peber.

BOEUF BÉARNAISE 395
Med sauce béarnaise og pommes frites.
- Ekstra sulten? Tilkøb som Herrebøf på 400g for 495,-

OX FRITES 295
Møre skiver af rosa stegt oksecuvette fra Kildegården. Serveres med salat, pommes frites og bearnaisemayo.

PERLEHØNE BRYST 325
Stegt perlehøne bryst med sauterede svampe, skalotteløg og spidskål. Hertil en timian glace og kartofler vendt i smør og persille.

SVAMPE RISOTTO (V) 195
Cremet og blød, som en risotto bør være, med sauterede svampe, sprød parmesan og urter.

KRONE AF SPANSK SORTFODSGRIS 325
Med sauté af persillerod, løg, og porre. En kraftig sauce bordelaise og pommes frites.
- De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.

SIDES

POMMES FRITES 50

STEGTE BEDER 50
Vendt i smør, skalotteløg og urter.

SMØRSTEGTE SVAMPE 65
A la creme med fløde, hvidvin og urter.

GRØN SALAT 45
Med sennepsvinaigrette og skalotteløg.

LOKALE KARTOFLER 50
Vendt i rigeligt smør og persille.

DIPS 25
Aïoli / Mayonnaise / Chipotlemayo / Svampecreme / Béarnaisemayo / Dijonnaise / Trøffelmayo.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 115
Med masser af vanilje. Serveres med brombærsorbet.

PÆRE BELLE HÉLÈNE 125
Pocheret pære, chokolade og vaniljeis.

GÂTEAU MARCEL 135
Kagen, der bare råber: "Chokolade!" Vi bruger Belgisk Callebaut chokolade i vores og serverer den med en brombærsorbet.

BRDR.PRICES HONNINGKAGE 125
Med appelsinsmørcreme og honning-sirup og vaniljeis.

DAGENS OSTE 125
Med sødt og sprødt.

Allergener? Spørg din tjener. 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.