



BRDR. PRICES JULEPLATTE KR. 295

- Karrysild med æg
- Koldrøget 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 JULEMENU KR. 475

KOLDRØGET LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

RISALAMANDE

Serveres med hjemmelavet kirsebærsauce.

*Tilvalg af ost +kr. 75
3 glas vin +kr. 325*

JULEFROKOST I TRE SERVERINGER KR. 395

1. servering

- Marineret sild
- Karrysild med æg
- Koldrøget 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 kirsebærsauce

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

Tilvalg af ost +kr. 75



AKVAVITSMAGNING FRA COPENHAGEN DISTILLERY

2 X 3 CL. ØKOLOGISKE AKVAVITTER KR. 135
Tilpasset menuen.

3 X 3 CL. ØKOLOGISKE AKVAVITTER KR. 195
Tilpasset menuen.



FROKOSTRETTER

Visse retter er til den lette sult.

Spørg din tjener, så du bliver mæt og glad.

JORDSKOKKEBISQUE KR. 135

Ristet jordskokkebisque med sprøde croutoner og masser af purløg.

ADAMS SALAT KR. 155

MED CONFIT DE CANARD

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

CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med kryddermayonnaise.

KOLDRØGET LAKS KR. 155

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

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.

KARTOFFEL MILLEFEUILLE KR. 195

Med variation af svampe, Versterhavsost og skummende svampesuppe.

- Tilkøb af hvid fisk **+kr. 95**

BRDR. PRICES KR. 145

FLÆSKESTEGSSANDWICH

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

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**

CONFITERET ANDELÅR KR. 265

Serveret med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

STEAK FRITES KR. 275

En bistroklassiker. Medium stegt oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med vores berømte sprøde fritter, rødvinssauce og bearnaisemayo.

SIDE ORDERS

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SÆSONENS GRØNTSAGER MED KRYDDERURTER KR. 45

SMÅ KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25 DIJONNAISE / KETCHUP

God til pommes frites.

LYST TIL NOGET TIL DEN SØDE TAND?

Lidt dessert kan man altid spise! Bed din tjener om vores særlige dessertkort – og se om du kan vælge

SNACKS

KRYDREDE PUFFEDE FLÆSKESVÆR KR. 45

Vi drysser dem med en blanding af knuste laurbær, nelliker og salt.

Så er det jul.

PRICES SKINKE KR. 95

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

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.



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.

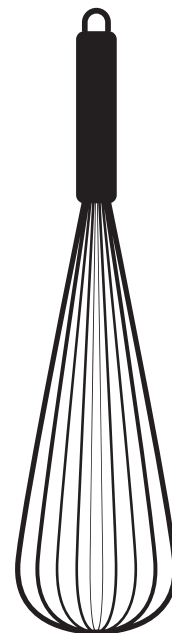


TRE FRA TAVLEN KR. 125

Tilbydes både frokost og aften

Vælg mellem:

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



Børnekort

BØRNEMENU

SNACK, HOVEDRET OG DESSERT KR. 175
Med valgfri drikkevare.

SNACKS

KYLLINGECHIPS MED DIP KR. 35

SALTEDE MANDLER KR. 25

GRØNTSAGSSTÆNGER M. PESTO KR. 25

HOVEDRETTER

KYLLINGEFILET KR. 85
Sprød kyllingefilet serveret med pommes frites og ketchup.

FISH AND CHIPS KR. 95
Friteret fisk serveret med pommes frites og tartar sauce.

HAMBURGER KR. 95
Burgerbolle med bøf. Tomat, salat og agurk serveres for sig - så kan børnene selv bygge den færdig.
Serveres med pommes frites og ketchup.
- Med bacon eller ost +kr. 10

SPAGHETTI BOLOGNESE KR. 75
Spaghetti med vores egen rågu alla bolognese og revet parmesan på toppen.

DESSERT

PRICES ISDESSERT MED TOPPINGS KR. 45

- Jordbær med hvid chokolade
- Mørk chokoladesauce m. hasselnøddekrokant
- Saltet karamelsauce m. hasselnøddekrokant

GODE RÅVARER, KVALITET OG GODT VÆRTSKAB

I vores barndomshjem fyldte maden meget uanset om det var frikadeller, sol over Gudhjem eller finere fransk madlavning.

Det lagde grunden til den madglæde, der har forfulgt os resten af livet. Den vil vi forsøge at give lidt videre på vores restaurant.

Hvad serverer vi? Alt det vi selv elsker. Velbekomme!

Med venlig hilsen
James & Adam



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til 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.

LETTE RETTER / FORRETTER

JORDSKOKKEBISQUE KR. 135

Ristet jordskokkebisque med sprøde croutoner og masser af purløg.

ADAMS SALAT KR. 155

MED CONFIT DE CANARD
Sprød and, bitterhed fra frisée-salat, valnødder og granatæbler.

CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig.

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.
Serveres med kryddermayonnaise.

KOLDRØGET LAKS KR. 155

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

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.

SIDE ORDERS

HUSSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SÆSONENS GRØNTSAGER
MED KRYDDERURTER KR. 45

SMÅ KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME
DIJONNAISE / KETCHUP KR. 25

God til pommes frites.

HOVEDRETTER

Husk at supplere din hovedret med en lækker side order.

BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK
DAGENS PRIS

Med glaserede rødbeder, bacon blanquette på cremefraiche, baconsmør og æg.
Serveres med hvide kartofler.

FAMILIEN PRICES KR. 275

FARSEDE JULEKALKUN

Hvidt kød fra brystet, mørkt kød fra låret, velkrydret fars, kalkunsauce, tændstikkartofler, tranebærkompot og æblepeberrod.
Serveres med hvide kartofler.

PEBERBØF (250G) KR. 295

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med sauce af sort peber, oksefond, cremefraiche, dijonsennep og cognac.

Vi anbefaler pommes frites til.

KARTOFFEL MILLEFEUILLE KR. 195

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

CONFITERET ANDELÅR KR. 265

Serveret med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 325

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvinssauce og bearnaise.

Vi anbefaler pommes frites til.

PRICES BURGER KR. 180

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**



PRICES JULEMENU

*Tilbydes alle ugens dage til
både frokost og aften.*

Forret:

KOLDRØGET LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret
grønkål og sprødt rugbrød.

Hovedret:

CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce
og hvide kartofler.

Dessert:

RISALAMANDE

Serveres med hjemmelavet kirsebærsauce.

Tilvalg af ost +kr. 75

3 glas vin +kr. 325

KR. 475

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



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

OSTE OG DESSERTER

Serveres både frokost og aften.

BRIE DE MEAUX KR. 95

Med julesyltede valnødder og
smørristet rugbrød.

MORMORS ÆBLEDESSERT KR. 95

Æblekompot med vanille, makroner
overhældt med tør sherry og flødeskum
på toppen.

Mormor vidste, hvad der var godt!

CRÈME BRÛLÉE KR. 115

Med masser af vanille.
Serveres med sæsonens frugt.

RISALAMANDE KR. 95

Med hjemmelavet kirsebærsauce.

BRDR. PRICES ISDESSERT KR. 105

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



LIDT SØDT TIL KAFFEN

PETIT FOURS KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)

*Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private
betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvil-
ket 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.*