



VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

Velkommen til Dragsholm Slots samlingssted, Dragsholm Slot Bistro. Bistroen er baseret på samme køkkenfilosofi som vores anmelderroste gourmetrestaurant, Dragsholm Slot Gourmet, der siden 2017 har haft en Michelin-stjerne i Michelin Guide Nordic. Også i Bistroen er det Lammefjordens grøntsager foruden de mange urter fra slottets urtehave, der danner grundstamme i køkkenet. Hertil kommer det bedste kød, fisk og skaldyr, vi kan finde.

Køkkenstilen i Bistroen er mere enkel og uformel end i Gourmet'en. Kvaliteten af håndværk og råvarer er der ikke gået på kompromis med. Hvor vi gerne vil overraske og udfordre gæsterne i vores gourmet-restaurant, så er Bistroen stedet, hvor man får bekræftet, at "gammel kærlighed ruster aldrig" - men i vores egen fortolkning.

Har du lyst til en drink før eller efter dit måltid, kan du spørge din tjener om sæsonens cocktails, som henter inspiration fra mere end 100 forskellige urter i slottets urtehave.



MENU

SNACKS

Østers med syltet kartoffel, fløde og dildolie 3 stk.	45 120
Friteret kål med tørret tang og tangemulsion	65
Krustade med saltet kammusling og ramsløg	75
Skinke fra Birthesminde med saltede grønne kirsebær og mirabeller	85
Vores vandbakkelser med ostecreme og gravad vildt	75
Puffet hvide med caviar, creme fraiche og syltede porreblomster	110

MINDRE RETTER

Æg fra Åsevangsgård med spinat, persille, citrusurter og ostesauce	165
Stenbiderrogn med kartoffel og rygeost, smørskum og purløg	195
Stegt kammusling med nye og hengemte ramsløg, ristede hasselnødder og urtesauce	185
Tatar af jersey okse med saltede solbær og emulsion på solbærolie	165

STØRRE RETTER

Saltbagt knoldselleri med stegt tempeh, morkler og Lammefjordsvinaigrette	285
Farseret fasan fra skoven med løg, sylt og blanquettesauce	285
Torsk Stegt på brød med kål, havesyre og muslingesauce	295
Grillet svinekam fra Birthesminde med jordskokker fra Søren og sky med fermenterede kirsebærblade	325
Oksemørbrad med rødbeder, solbær, fermenteret hvidløg og sauce med røget marv	375
Dagens hovedret	275

OSTE

Udvalg af oste fra nær og fjern med sødt, sylt og smørstegt rugbrød, pr. stk.	45
---	----

DESSERTER

Pocheret pære med pæreis, saltet karamel og karamelisseret havre	135
Chokoladeparfait med jordskokkeis og ristede solsikkekerne	135

MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu.	395
Bistroens 3-retters menu.	495

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



MOUSSERENDE VIN	GL.	FL.
2019 Chardonnay, "Le Musterot", Mathieu Colin, Franche-Comté, Frankrig		595
S.A Chardonnay/Pinot Meunier, Brut, "La Particulière", Baron Albert, Champagne, Frankrig		750
2022 Chardonnay/Malt, "Mousses Sauvage", La Maison Romane, Bourgogne, Frankrig		500
HVIDVIN		
2020 Muscadet, Sevre et Maine sur lie, Domaine de la Combe, Loire, Frankrig		375
2022 Chardonnay, Vieilles Vignes, Le Grande Colombe, Pays d'Oc, Frankrig		375
2022 Riesling, "Holderbaum", Domaine Geschickt, Alsace, Frankrig	105	500
2019 Riesling feinherb, Torsten Melsheimer, Mosel, Tyskland	110	550
2022 Aligoté, "Les Cosmics", Domaine de Thalie, Bourgogne, Frankrig		575
2021 Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé, Domaine Chollet, Loire, Frankrig	115	575
2022 Chardonnay, Chablis, Domaine Fevre, Bourgogne, Frankrig	115	575
2022 Pinot Noir, "Pinner", Cavalotto, Piemonte, Italien	125	650
2022 Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingård, Fårevejle, Danmark	125	650
2021 Chenin Blanc, "Quand fond le neige...", Les Errances, Loire, Frankrig		750
2020 Chardonnay, "Les Rochelles", Mercurey, Domaine M.I.A., Bourgogne, Frankrig		995
2020 Chardonnay, Pouilly Fuissé, Chateau de Lavernette, Bourgogne, Frankrig		1700 (MG)
ORANGE		
2022 Trebbiano, "Ex Alba", Podere Pradarolo, Emilia Romagna, Italien	110	550
2022 Solaris/Souvignier Gris, "Gylden", Vejrhøj Vingård, Fårevejle, Danmark		695
ROSÉVIN		
2022 Rosé, "Rico", Domaine de la Combe au Mas, Rhone, Frankrig	125	650
RØDVIN		
2019 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig		375
2021 Syrah/Grenache, Cotés du Rhone, Domaine Beurenard, Rhone, Frankrig	95	475
2019 Spätburgunder, "Haus Klosterberg", Markus Molitor, Mosel, Tyskland		575
2021 Garnacha, La Bruja Rozas, Commando G, Sierra de Gredos, Spanien	115	575
2019 Garrut, "GT", Partida Creus, Baix Penedés, Spanien		600
2021 Sangiovese, Chianti Classico, Montesecondo, Toscana, Italien	125	600
2019 Barolo, "Le Radici", La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2018 Pinot Noir, Marcel Deiss, Alsace, Frankrig	135	650
2019 Cabernet Franc, Chateau Yvonne, Saumur Champigny, Loire, Frankrig	150	795
2016 Merlot/Cab. Sauvignon, Le Chenade, Lalande de Pomerol, Chateau le Chenade, Bordeaux, Frankrig		800
2021 Pinot Noir, Hautes Cotes du Nuits, J. Violot-Guillemard, Bourgogne, Frankrig	175	850

Bemærk venligst at årgange kan variere



DRIKKEKORT

COCKTAILS

The garden sour	135
Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup.	
Staff's Favourite	135
Gin fra Røsnæs med hjemmelavet tonic.	
Rhubarb spring	135
Vodka med rabarber, honning og citronmelisse	
Troldebakkens "Martini"	155
Calvados og æblemost fra Havnsø	

KAFFE

Dobbelt espresso	35
Stempelkaffe	40
Cortado	40
Caffe latte	50
Cappuccino	50
Varm kakao	55

TE FRA A. C. PERCH'S

Earl Grey	55
Grøn mynte	55
English Breakfast	55
Hvid Lounge	55
Sæsonens te	55

SØDT

Sødt til kaffen	45
Sæsonens kage	65

VAND & SODAVAND

Sodavand fra Naturfrisk	40
Lokal æblemost	40
Filtreret vand fra Waseen	45
Saft fra Naturfrisk	45

FADØL

Carlsberg Pilsner	45 / 65
Tuborg Classic	45 / 65
Jacobsen IPA	55 / 75
Jacobsen Brown AI	55 / 75

FLASKEØL

Rørvig og Herslev Bryghus	65 / 75
---------------------------	---------

Spørg din tjener om sortimentet.