

VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM BISTRO

FROKOST & AFTEN



Velkommen til Dragsholm Slots samlingssted, Dragsholm Bistro. Bistroen er baseret på samme køkkenfilosofi som vores anmelderroste gourmetrestaurant, Dragsholm Gourmet, der har modtaget en Michelin-stjerne i Michelin Guide Nordic 2017. 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 ruste 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.



DRAGSHOLM SLOT

SLOTSHOTEL & GASTRONOMI

Dragsholm Slot · Dragsholm Allé · 4534 Hørve · +45 5965 3300 · www.dragsholm-slot.dk



SNACKS

Kroket med fisk og aspargescreme	35
Rå grøntsager, hestebønnepure, ristede solsikkekerner og peberrod	35
Vagtelæg	35
Profiteroles med gedefriskost og revet ost	35
Kombu tang fra Ordrup Næs, med røget creme	35
Snack menu	140

FORRETTER

Saltet dansk laks med urter fra haven og tomatsaft	120
Glaseret blæksprutte med vilde urter og mjødsauce	120
Syltet selleri med kammuslinger og sauce på fermenteret asparges	120
Bagt kulmule med ristede solsikkekerner, brændt hvidløg og sauce på æblecider	120
Kogt spidskål med knuste urter og muslingecreme sauce	120

HOVEDRETTER

Stegt torsk med Lammefjordsporre, peberrod og stegte urter	255
Bøf af okse med grøntsager fra Søren og syltede ramsløg	255
Dagens hovedret	225
"Køkkenchefens livret": Stegte slotspølser med kartoffelsalat	130

OST & DESSERT

Danske oste med stegt rugbrød	130
Jordbærsorbet med havvandsmarengs og ymerfromage	100
Bagte rabarber med rugbrøds-kage og mælkeiscreme	100
Gulerodskage med friskost, havtorn og maltjord	60

MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.

Spørg din tjener om dagens menuer.

Bistroens 2-retters menu	295
Bistroens 3-retters menu	375



SNACKS

Croquette with salted fish, and asparaguscream	35
Fresh vegetables with puree on field beans, sunflower seeds and horseraddish	35
Boiled quail eggs	35
Profiterols with fresh goatcheese and grated cheese	35
Kombu seaweed from Ordrup Næs, with smoked creme	35
Snack menu	140

STARTERS

Salted danish salmon with herbs from the garden, and tomato juice	120
Glazed squid with wild herbs and mead sauce	120
Pickled celeriac with fermented asparagus sauce and scallops	120
Baked hake with roasted sunflowerseeds, burned garlic and sauce with applecider	120
Boiled cabbage with crushed herbs and clam cream sauce	

MAIN COURSES

Fried cod with leek from Lammefjorden, horseradish and fried herbs	255
Steak cut from beef with vegetables from Søren and pickled ramson	255
Today's Special	225
"The Head Chef's Favourite": Fried sausages and potato salad	130

CHEESE & DESSERTS

A selection of Danish cheese with fried rye bread	130
Strawberry sorbet with seawater meringue and yoghurt fromage	100
Baked rhubarb with ryebread cake and milk ice cream	100
Carrot cake with fresh cream cheese, pickled sea buckthorn and malt soil	60

MENUS

The head chef puts together the menus of the day depending on the local ingredients of the season. Please ask you waiter for more information.	
The Bistro's 2-course menu	295
The Bistro's 3-course menu	375



	gl.	fl.
MOUSSERENDE VIN / SPARKLING		
S.A. Prosecco Jeio, Cuvée Brut, Italien	75	375
2014 Crémant du Jura, Domaine Rolet, Jura	95	495
S. A. Æblecider, Olsen, Lejre, Danmark	95	395
HVIDVIN / WHITE		
2017 Chardonnay, "Bee Famous," Languedoc, Frankrig	65	325
2017 Riesling Halbtrocken, Weingut Hensel, Pfalz, Tyskland	70	350
2017 Grüner Veltliner, "Grossriedenthaler Löss," Weingut Diwald, Østrig	75	375
2015 Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig	110	550
2017 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	550
2016 Chardonnay, Pouilly Fuissé, Les Grand Climats, Bourgogne, Frankrig		695
HVIDVIN FRA GODE VENNER / WHITE FROM GOOD FRIENDS		
2017 Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingaard, Odsherred, Danmark		600
2017 Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	125	600
2015 Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2015 Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace		550
ROSÉVIN / ROSÉ		
2016 Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
RØDVIN / RED		
2017 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	65	325
2016 Syrah, Chateau de saint Cosme, Côtes di Rhône	75	375
2016 Gamay, Domaine des Ronze, Beaujolais, Frankrig	85	395
2015 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		425
2014 Pinot Noir, Cote de Nuits Villages, Bertrand Ambroise, Bourgogne, Frankrig		695
2014 Nebbiolo, Le Radici, La Morra, Barolo, Piemonte, Italien		495
2011 Sangiovese, "Bracciale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
RØDVIN FRA GODE VENNER / RED FROM GOOD FRIENDS		
2017 Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig	95	495
2015 Spätburgunder, Weingut Krone, Rheingau, Tyskland	110	550
2014 Blend, "Palissaire," Domaine de la Selve, Ardeche, Frankrig		375
2016 Savagnin Noir, Ludvig Bindernagel, Jura, Frankrig	125	595
2015 Pinot Noir, Tony Bornard, Jura, Frankrig		650



COCKTAILS 95

Tarragon Sour: Vodka, tarragon, lemon & eggwhite

The Staff's Favourite: Local gin from Røsnæs, chicory and lemon balm syrup & soda

Nordic Soil: Local vodka, blue potatoes and lemon

Hæg Sour: Black cherry tree aquavit, syrup, citrus & soda

Herbtini: Dry vermouth & aquavit infused with herbs

Castle Sun: vodka, local applejuice & seabuckthorn

Sparkling Mjöd: Petersen & Sønner mead & sparkling wine

Woodruff & rhubarb: Rhubarb juice and woodruff vodka

LAMMEFJORDENS LONGDRINK 95

Made with seasonal, local herbs. Ask your waiter for today's ingredients.

VAND / SOFT DRINKS

Sodavand	40
Stenkulla kildevand (0,7 l)	55
Lokal æblemost	40
Saft fra Naturfrisk	45

FADØL / DRAUGHT BEER

Rørvig Pilsner	50 / 70
Rørvig Mørk Special	50 / 70
Isefjords IPA	50 / 70

FLASKEØL / BOTTLED BEER

Herslev Bryghus (0,5 l)	75
-------------------------	----

KAFFE / COFFEE

Stempelkaffe	35
Espresso	25
Cortado	30
Caffe latte	40
Cappuccino	40
Varm kakao	40

TE FRA A. C. PERCH / TEA

Earl Grey	40
Morgen-te	
Hvid Lounge	
Sæsonens te. Spørg din tjener.	



GOURMETOPHOLD

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 2.095 i delt dobbeltværelse.

SÆSONOPHOLD

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 1.395 i delt dobbeltværelse.

Tilbuddet gælder søndag-fredag.

GASTRONOMIOPHOLD

- 3 dages ophold

I Dragsholm Slots to restauranter, Gourmet og Bistro, baseres menuerne på sæsonens lokale råvarer fra baronens inddæmmede Lammefjorden. Vi tilbyder et ophold med to overnatninger og middag i begge restauranter.

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 3.295 i delt dobbeltværelse.

GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud fra kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2017.



AVEC

COGNAC

Montifaud, Fine Champagne, VSOP 10 år	75
Montifaud, Fine Champagne, XO 30 år	110
Montifaud, Fine Champagne, 50 år	225
Lhéraud, Petite Champagne, VS	75
Lhéraud, Petite Champagne, 20 år	250
A.E. Dor, XO	250
A.E. Dor, 6	375
A.E. Dor, 8	375
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

ARMAGNAC

Baron de Sigognac, VSOP	75
Baron de Sigognac, XO	95
Baron de Sigognac, 1960	275
Baron de Sigognac, 1950	375

CALVADOS

Lemorton Vieux Calvados, 8 år	110
Lemorton Vieux Calvados, 15 år	195
Lemorton Vieux Calvados, 25 år	295
Lemorton Vieux Calvados, 1968	395
Lemorton Vieux Calvados, 1957	425
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Marc de Bourgogne, Guy Roulot	275
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	185
Mark, Vejrhøj Vingård, Odsherred	185

LIKØR

Feminam 2015, Cold Hand Winery, Randers	100
Grand Marnier, 100 års Jubilæum	175
Grand Marnier, 150 års Jubilæum	295

GRAPPA

Barolo, Bel Colle	95
Grattamacco, Nannoni	115
Barbera, Roccanivo, Berta, 2007	145
Moscato, Bric del Gaian, Berta, 2003	185
Nebbiolo, Tre Soli Tre, Berta, 2002	185
Riserva Del Fondatore, Berta, 1989	245

WHISKEY, RYE & BOURBON

Chivas 12 år	125
Talisker 10 år, Isle of Skye	165
Lagavulin 16 år, Islay Single Malt	185
Smokehead, Ian Macleod, Islay Single Malt	175
Dalwhinnie 15 år, Highland Single Malt	150
Glenmorangie Original, Highland Single Malt	150
Cragganmore 12 år, Speyside Single Malt	140
Glenfiddich 15 år, Speyside Single Malt	175
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	195
Scapa 2001, Orkney Single Malt	210
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	285
Springbank 15 år, Campbeltown	205
Rittenhouse Rye 100	105
Four Roses, Kentucky	95
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200
Amrut Rye Single Malt, Indien	300

ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Diplomatico, Venezuela, 2002	195
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	125
Plantation, Grand Cru, Guatemala	155
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Plantation, Jamaica, 1998	175
Plantation, Jamaica, Nicaragua	250
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	90
La vieille prune, Maison Louis Roque	135
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Poire, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485
Masculine 2015, Cold Hand Winery, Randers	160
Pyrus Communis, Cold Hand Winery, Randers	160
