

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 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.



DRAGSHOLM SLOT

SLOTSHOTEL & GASTRONOMI

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



SNACKS

Valnødder med brændt hvidløg	35
Kogte Vagtelæg	35
Kroket med svampe	35
Hestebønne pure med kartoffelchips, urter og eddike	35
Profiteroles med umoden æblepuré og revet ost	35
Snacks Menu	140

FORRETTER

Laks røget på hø med hummer vinaigrette og urter fra haven	120
Håndskåret tatar af kalveinderlår med tørret æggeblomme og enebær	120
Glaseret blæksprutte med kål fra Søren og muslingesauce	120
"Lammefjordens pasta" med røget marv og svinebryst	120
Bagte jordkokker med "Branderup" ost og sauce på saltede grøntsager	110

HOVEDRETTER

Bagt helleflynder med stuede grøntsager og dildolie	255
Bøf af okse med løg, estragon og æbler	255
Dagens hovedret	225
"Køkkenschefens livret": Stegte slotspølser med kartoffelsalat	130

OST & DESSERT

Danske oste med ristet rugbrød	130
Saltbagt pære med sukkerroe is, sukkerslør og pæresirup	100
Havtorsorbet med saltet karamelchiffon og sprød karamel	100
Gulerodskage med friskost, havtorn og maltjord	60

MENUER

Køkkenschefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.

Spørg din tjener om dagens menuer.

Bistroens 2-retters menu	295
Bistroens 3-retters menu	375
'Køkkenschefens Menu': Snacks, 4-retters menu, kaffe & sødt	600



MOUSSERENDE VIN	gl.	fl.
S.A. Prosecco Jeio, Cuvée Brut, Italien	75	375
2010 Crémant du Jura, Domaine Rolet, Jura	95	495
2016 Kung Cider, Æblecider, Birkemosegaard, Sj odde, Danmark	95	495
HVIDVIN		
2015 Chardonnay, "Bee Famous," Languedoc, Frankrig	65	325
2016 Riesling Halbtrocken, Weingut Hensel, Pfalz, Tyskland	70	350
2016 Grüner Veltliner, "Grossriedenthaler Löss," Weingut Diwald, Østrig	75	375
2015 Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig	110	550
2016 Chardonnay, Domaine Bersan, Chablis, Bourgogne, Frankrig	95	495
2015 Chardonnay, Pouilly Fuissé, Les Grand Climats, Bourgogne, Frankrig		695
HVIDVIN FRA GODE VENNER		
2016 Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingaard, Odsherred, Danmark	125	595
2015 Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark		595
2015 Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2015 Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace		550
ROSÉVIN		
2015 Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien		495
RØDVIN		
2016 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	65	325
2015 Grenache-Syrah, Vigne du Prieuré, Chateau Gigognan, Côtes du Rhône	75	375
2016 Gamay, Domaine des Ronze, Beaujolais, Frankrig	85	395
2015 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		425
2015 Pinot Noir, Cote de Nuits Villages, Bertrand Ambroise, Bourgogne, Frankrig		695
2012 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien		495
2011 Sangiovese, "Bracciale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
RØDVIN FRA GODE VENNER		
2013 Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig	85	495
2013 Spätburgunder, Patrick Kampf, Rheinhessen, Tyskland		550
2014 Blend, "Palissaire," Domaine de la Selve, Ardeche, Frankrig		375
2014 Poulsard, Ludvig Bindernagel, Jura, Frankrig	115	595
2013 Pinot Noir, Domaine de la Loue, Jura, Frankrig		650

Årgange kan variere. Spørg venligst din tjener efter udvidet vin- og aveckort.
