



VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

FROKOST & AFTEN

Velkommen til Dragsholm Slots samlingssted, Dragsholm Slot Bistro. Bistroyen 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 Bistroyen 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 Bistroyen 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 Bistroyen 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.



SNACKS

Saltet skovgris med hjertesalat og Gammel knas ost	55
Sprød kål med tangemulsion og tørret tang	55
Vandbakkelse med havgus og kantareller	55
Friterede fjordrejer med aspargesmayonnaise og tørret gær	85
Som en snack menu pr. pers.	115

MINDRE RETTER

Tre østers med Lammefjordsvinaigrette	105
Hørøget kammuslinger med spæde urter, crudité og røget vinaigrette	135
Aspargesbisque med grønne asparges, morkler og syltede ramsløg	135
Tatar med grønne enebær, vilde urter og porreblomster	155
Hvide asparges med spæde urter og lun aspargessauce	165
Surdejspandekage med karseurter, syltede kålstokke, cremefraiche og Kalix løjrom	295
- Med Baerii caviar fra Prunier	395

STØRRE RETTER

Dagens hovedret	255
Stegt kulmule med grillet kål, persille og muslingesauce	265
Fasanschnitzel med slottets sylt, brunet smør og stegt salat	265
Krogmodnet okse med løg, røget marv og spæde urter	305

OSTE

Den Hvide Dame med stikkelsbærkompot og knækbrød	120
Modnet fast ost med Karl Johan marmelade og boghvede	120
Blå Grube med blåbærkompot og ristet rugbrød	120
Alle tre oste med garniture	175

DESSERTER

Rabarber med sorbet, creme og hibiscus	120
Chokoladesorbet med lokal æblecider og ristede hasselnødder	120

MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu	325
Bistroens 3-retters menu	395

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

MOUSSERENDE VIN	GL.	FL.
S.A Æble Demi Sec, Højsgaard, Nykøbing, Danmark	95	495
2009 Crémant d'Alsace, Domaine Bliemerose, Alsace, Frankrig		550
S.A Carte Blanche Brut, Bernard Remy, Champagne, Frankrig	125	650
HVIDVIN		
2018 Muscadet, "Les Vignes du bourg blanc", Julien Braud, Loire, Frankrig	75	375
2019 Sauvignon Blanc, Menade, Castilla y León, Spanien	85	395
2018 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig		445
2017 Riesling feinherb, Peter Mentges, Mosel, Tyskland	110	550
2018 Sauvignon Blanc, Domaine Thomas, Sancerre, Loire, Frankrig		550
2018 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2016 Aligoté, Olivier Leflaive, Bourgogne, Frankrig		500
2018 Souvignier Gris, Barfod vin, Røsnæs, Danmark		600
2019 Solaris, "Jørgen", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	110	550
2016 Savagnin Ouille, Valentin Morel, Jura, Frankrig	150	795
2018 Chardonnay, Roche Aigue, Meursault, Bourgogne, Frankrig		950
ROSÉVIN		
2019 Rosé, "Le Petit Rosé", Frankrig	95	450
RØDVIN		
2019 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2019 Syrah/Carignan/Grenache, No 19, Le Bienheureux, Rhone, Frankrig	85	395
2019 Gamay, "Le Colombier", Domaine Bouillat, Morgon, Beaujolais, Frankrig		445
2017 Barbera d'Alba, Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		495
2017 Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
2018 Pinot Noir, Michel Magnien, Bourgogne, Frankrig	125	600
2016 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2017 Syrah, "Ro-Rée", Louis Cheze, Saint Joseph, Rhone Frankrig		550
2017 Spätburgunder, "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland		650
2018 Cabernet Franc, "Gabare", Domaine Grosbois, Chinon, Loire, Frankrig	150	695
2018 Gamay, "Le Pied de la Rue", Famille Dutraive, Fleurie, Beaujolais		795
2016 Tempranillo, Valdeomonjas, Ribera del duero, Spanien		795
2017 Pinot Noir 1.Cru "Aux Gravains", Pierre Guillemot, Savigny-les-Beaune, Bourgogne, Frankrig	195	995

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

COCKTAILS 95

Lammefjordens longdrink:

Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.

Black Cherry Tree Sour:

Vores signatur sour med akvavit og sirup infuseret med hæg, citrus og æggehvite.

Tarragon Sour:

Whiskey med estragonsirup, citrus og æggehvite.

Staffs Favourite:

Lokal gin med hjemmelavet tonic og danskvand.

COCKTAILS 125

Sams Island Negroni:

Gin fra Samsø med rød vermouth og bitter.

Bittersweet Honey:

Dansk honning, citrus, gin fra Samsø og lokal æblecider.

Røsnæs Fizz:

Akvavit fra Røsnæs med sirup og bobler.

Our Espresso Martini:

Nordic Soil vodka, kaffelikør fra Copenhagen Distillery og dobbelt espresso.

KAFFE

Stempelkaffe	35
Espresso	25
Cortado	30
Caffe latte	40
Cappuccino	40
Varm kakao	40
Dragsholm coffee	125
<i>Kaffe med aquavit, brun farin og flødeskum.</i>	

TE FRA A. C. PERCH'S 40

Earl Grey
Grøn mynte
English breakfast
Hvid Lounge
Sæsonens te

VAND & SODAVAND

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

FADØL

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

FLASKEØL

Herslev Bryghus	65 / 75
Spørg din tjener	

AVEC

COGNAC

Michel Forgeron, Grand Champagne, VSOP	150
Michel Forgeron, Grand Champagne, XO	200
Michel Forgeron, Grand Champagne, Hors d'Age	400
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1987	300
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1979	625
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1960	750
Montifaud, Fine Champagne, VSOP 10 år	80
Montifaud, Fine Champagne, XO 30 år	150
Montifaud, Fine Champagne, 50 år	325
Lhéraud, Petite Champagne, VS	75
Lhéraud, Petite Champagne, 20 år	250
A.E. Dor, XO	250
A.E. Dor, 6	450
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

ARMAGNAC

Veuve Goudoulin, VSOP	150
Veuve Goudoulin, XO	175
Baron de Sigognac, 1960	400
Baron de Sigognac, 1950	495

CALVADOS

Lemorton Vieux Calvados, 8 år	125
Lemorton Vieux Calvados, 15 år	225
Lemorton Vieux Calvados, 25 år	250
Lemorton Vieux Calvados, 1968	400
Lemorton Vieux Calvados, 1957	425
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	295
Mark, Vejrhøj Vingård, Odsherred	185

GRAPPA

Brunello, Valdicava, Marolo	125
Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Chardonnay, Giulia, Berta	95
Brachetto, Piasi, Berta	95
Moscato, Valdavi, Berta	95
Barbera, Roccanivo, Berta	295
Moscato, Bric del Gaian, Berta	295
Nebbiolo, Paolo Berta, Berta	400

WHISKEY, RYE & BOURBON

Chivas 12 år	85
Talisker 10 år, Isle of Skye	125
Lagavulin 16 år, Islay Single Malt	155
Dalwhinnie 15 år, Highland Single Malt	125
Cragganmore 12 år, Speyside Single Malt	95
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	150
Scapa 2001, Orkney Single Malt	195
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	395
Springbank 15 år, Campbeltown	200
Four Roses, Kentucky	85
Four Roses Single Barrel, Kentucky	115
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200

ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	150
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Plantation, Jamaica, 1998	325
Plantation, Jamaica, Nicaragua	295
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	125
La vieille prune, Maison Louis Roque	155
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485
Masculine 2015, Cold Hand Winery, Randers	160
Pyrus Communis, Cold Hand Winery, Randers	160

LIKØR

Feminam 2015, Cold Hand Winery, Randers	100
Grand Marnier, 100 års Jubilæum	200
Grand Marnier, 150 års Jubilæum	350

SLOTSOPHOLD

GOURMETOPHOLD

- Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Slot Gourmet
- En overnatning i delt dobbeltværelse
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst tirsdag - torsdag: pris pr. pers. kr. 2.195

Ankomst fredag - lørdag: pris pr. pers. kr. 2.445

SÆSONOPHOLD

Tilbydes hele året - med ankomst alle dage undtagen lørdag.

- Sæsonens 3-retters menu i Dragsholm Slot Bistro
- En overnatning i delt dobbeltværelse
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst søndag - torsdag: pris pr. pers. 1.495

Ankomst fredag: pris pr. pers. 1.745

GASTRONOMIOPHOLD - 3 dages ophold

- 2 overnatninger i delt dobbeltværelse
- 1 x Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Slot Gourmet
- 1 x 3-retters menu i Dragsholm Slot Bistro
- 2 x slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst mandag - onsdag: pris pr. pers. 3.495

Ankomst torsdag: pris pr. pers. 3.745

Ankomst fredag - lørdag: pris pr. pers. 3.995

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

GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud inden kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2021.