

# 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

Marmoreret vagtelæg	40
Sprød malt	40
Friterede blåmuslinger med ramsløg	40
"Urtepotten"	40
Kålrulle med saltet fisk	40
<b>Som snack menu pr. pers.</b>	<b>95</b>
Køkkenchefens kaviar med syrnede fløde og boghvedeblinis	95

## FORRETTER

Kold kartoffelsuppe med friterede grøntsager	95
Saltet laks med urter og tørret æggeblomme	120
Tatar af okse med æble, peberrod og sennep	120
Glaseret blæksprutte med urter fra haven og sauce på løg og mjød	120
Kalvebrisler med rehydrerede grøntsager og citrontimian	120
Kartoffelbånd med 50% cremefraiche og Limfjordsøsters	120
Tillæg: 10g Baerii Caviar fra Lyksvad	175

## HOVEDRETTER

Bagt kulmule med spæk og grøntsagsfrikasse på muslingesaft	275
Bøf med beder fra marken, estragonemulsion og skysauce med røget marv	295
Dagens hovedret	255
"Køkkenchefens livret": Grillet pølse med kartoffelsalat	140

## OST & DESSERT

Trefold og Karamelsten med confiterede svampe og valnødder	120
Hvid chokoladecake med marengs og sorbet på brombær og majs	100
Kandiserede urter med sorbet på fåreyoghurt og havesyre	100
Gulerodskage med friskost, havtorn og maltjød	60

---

## MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu	295
Bistroens 3-retters menu	375

---

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

---

---

<b>MOUSSERENDE VIN / SPARKLING</b>	<b>GL.</b>	<b>FL.</b>
S.A. Spumante, Marsuret, Italien		375
S.A. Crémant du Jura, Domaine Rolet, Frankrig		495
S. A. Champagne Brut, Bernard Remy, Frankrig	125	650
<b>HVIDVIN / WHITE</b>		
2017 Sauvignon Blanc, J. de Villebois, Loire, Frankrig	75	375
2017 Muscadet, Mouton Noir, Vincent Caille, Loire, Frankrig		375
2016 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig	80	445
2017 Riesling, Weinhaus Peter Lauer, Saar, Tyskland	95	495
2015 Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig		550
2017 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2017 Chardonnay, "La Rochette," Maison J. Faiveley, Bourgogne, Frankrig	120	650
2018 Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	125	600
2016 Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2017 Chenin Blanc, Le Grange Aux Belles, Loire, Frankrig	105	550
<b>ROSÉVIN / ROSÉ</b>		
2017 Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
<b>RØDVIN / RED</b>		
2018 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2016 Syrah/Grenache , Le vin du pape, Rhône, Frankrig		385
2018 Gamay, Domaine Bouillat, Beaujolais, Frankrig		445
2016 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		445
2012 Sangiovese, "Bracciale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	495
2014 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	110	550
2017 Syrah, Saint Joseph, Alexandrins, Rhone	125	650
2017 Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig		495
2014 Spätburgunder, Solveigs, Rheingau, Tyskland	125	650
2014 Rosso di Montalcino, La Ragnaie		595
2018 Grolleau, La Grange Aux Belles, Loire	85	395

---

Årgange kan variere. Spørg venligst din tjener efter udvidet vin- og aveckort.  
 Vintage may vary. Please ask your waiter for the extended wine list.

---

## COCKTAILS 95

### Hæg Sour:

Signature drink made with aquavit infused with bark from our black cherre tree, lemon and eggwhites.

### Tarragon Sour:

Our take on a whiskey sour. Tarragon sugar syrup, whiskey, lemon and eggwhites.

### Our negroni:

A twist on the classic negroni, using local mead instead of campari.

### The Staffs Favourite:

Fresh, acidic take on a homemade Gin and tonic, using local gin from 'Røsnæs'.

### Sweet apple:

Refreshing drink with apples from 'Troldebakken', vodka and black cherry tree syrup.

### Lammefjorden longdrink:

Our seasonal longdrink made with rum, lime and herbs from the garden.

### Plum toddy:

A warming after dinner drink for the darker months. With rum, plum juice and cream.

---

## VAND / SOFT DRINKS

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

## FADØL / DRAUGHT BEER

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

## FLASKEØL / BOTTLED BEER

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

Spørg din tjener.

## KAFFE / COFFEE

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

## TE FRA A. C. PERCH'S / TEA

Earl Grey	40
Grøn mynte	
English breakfast	
Hvid Lounge	
Sæsonens te.	

# SLOTSOPHOLD

---

## GOURMETOPHOLD

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

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

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

## 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 kr. 1.495 pr. person

Ankomst fredag: pris kr. 1.745 pr. person

## GASTRONOMIOPHOLD

### - 3 dages ophold

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.

- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Slot Bistro
- Overnatning i delt dobbeltværelse
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro
- 5-retters middag i Dragsholm Slot Gourmet
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst mandag - torsdag: pris kr. 3.495 pr. person

Ankomst fredag - lørdag: pris kr. 3.995 pr. person

---

## GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud inden kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2019.

---

# AVEC

## COGNAC

Michel Forgeron, Grand Champagne, Hors d'Age	350
Michel Forgeron, Grand Champgane, 1987	200
Michel Forgeron, Grand Champgane, 1979	550
Michel Forgeron, Grand Champgane, 1960	600
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
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

## ARMAGNAC

Baron de Sigognac, VSOP	75
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
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	185
Mark, Vejrhøj Vingård, Odsherred	185

## GRAPPA

Brunello, Valdicava, Marolo	95
Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Cellini Oro	100
Barbera, Roccanivo, Berta, 2007	145
Moscato, Bric del Gaian, Berta, 2003	185
Nebbiolo, Paolo Berta, Berta, 1992	350

## 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
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
Four Roses Single Barrel, Kentucky	150
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200

## ROM

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

## EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	90
La vieille prune, Maison Louis Roque	135
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	175
Grand Marnier, 150 års Jubilæum	295