

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 Unika ost	35
Flæskesvær med hamp og eddikepulver	35
Kogte vagtelæg	35
Profiteroles med gedefriskost	35
Syltet selleriravioli	35
Snack menu	140

FORRETTER

Pocheret østers med kartoffel, cremet muslingesauce og dild	120
Slottets fulskage med fasan, gråand og tørret æggeblomme	120
Dansk laks med æble, grønkål, peberrod og mormordressing	120
Glaseret blæksprutte med gulerødder fra Søren Wiuff	120
“Lammefjords Espresso” Skaldyrssuppe med fermenterede grøntsager og flødeskum	95
Glaserede torsketunger med rehydrerede grøntsager og timian	120

HOVEDRETTER

Brødstegt lyssej med kål fra Søren Wiuff og cremesauce	255
Bøf af okse med bagte beder, marv og skysauce	255
Dagens hovedret	225
“Køkkenchefens livret”: Stegte slotspølser med kartoffelsalat	130

OST & DESSERT

Danske oste med stegt rugbrød	130
Pocheret pære med lun karamelsauce og hasselnøddeis	100
Æbler og pastinak med brændevin, müsli og is	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

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

SNACKS

Croquette with Unika cheese	35
Pork rinds with hemp and vinegar powder	35
Boiled quail eggs	35
Profiteroles with fresh goatcheese	35
Pickled celeriac	35
Snack menu	140

STARTERS

Poached oysters with potatoes, mussel cream sauce and dill	120
The castles "Fulskager" with pheasant, mallard and dried egg-yolk	120
Danish salmon with apple, green cabbage, horseradish and dressing	120
Glazed squid with carrots from Søren Wiuff	120
"Lammefjords Espresso" Shellfish soup with fermented vegetables and whipped cream	95
Glazed cod tongue with rehydrated vegetables and thyme	120

MAIN COURSES

Bread fried pollack with cabbage from Søren Wiuff and cream sauce	255
Steak cut from beef with baked beets, marrow and sauce jus	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
Poached pear with hot caramel sauce and hazelnut ice cream	100
Apples and parsnip with schnapps, müsli and 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 your waiter for more information.

The Bistro's 2-course menu	295
The Bistro's 3-course menu	375

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

MOUSSERENDE VIN / SPARKLING		gl.	fl.
S.A.	Spumante, "Cuvée Brut 36", Marsuret, Italien	75	375
2014	Crémant du Jura, Domaine Rolet, Jura		495
S. A.	Champagne Brut, "L'universelle", Baron Albert, Frankrig	125	650
HVIDVIN / WHITE			
2017	Chardonnay, "Bee Famous," Languedoc, Frankrig	65	325
2016	Riesling Halbtrocken, Weingut Hensel, Pfalz, Tyskland	70	350
2017	Grüner Veltliner, "Grossriedenthaler Löss," Weingut Diwald, Østrig	75	375
2016	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
2016	Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2015	Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace		550
ROSÉVIN / ROSÉ			
2017	Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
RØDVIN / RED			
2017	Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankrig	65	325
2017	Syrah, Chateau de saint Cosme, Côtes du Rhône	75	375
2015	Gamay, Domaine Bouillat, Beaujolais, Frankrig	85	395
2016	Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien	85	425
2014	Pinot Noir, Cote de Nuits Villages, Bertrand Ambroise, Bourgogne, Frankrig		695
2014	Nebbiolo, Le Radici, La Morra, Barolo, Piemonte, Italien		495
2015	Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
RØDVIN FRA GODE VENNER / RED FROM GOOD FRIENDS			
2017	Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig	95	495
2012	Pinot Noir, "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland	125	600
2013	Savagnin Noir, Ludvig Bindernagel, Jura, Frankrig	125	595
2013	Garnacha, "El Terroir", Domaine Lupier, Navarra, Spanien		550

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

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 & lemon

Herbtini: Dry vermouth & aquavit infused with herbs

Castle Sun: Vodka, local applejuice & seabuckthorn

Plum N' Rum: Plum syrup, rum & lemon

Autumn Apples: Local applejuice, rum, lemon & cream

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
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 40

Earl Grey
Grøn mynte
Grøn økologisk Zhang Mao
Hvid Lounge
Sæsonens te. Spørg din tjener.

SLOTSOPHOLD

GOURMETOPHOLD

- Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Gourmet
 - En overnatning i delt dobbeltværelse
 - Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro
- Ankomst tirsdag - torsdag: pris kr. 2.195 pr. pers.
Ankomst fredag - lørdag: pris kr. 2.445 pr. pers.

SÆSONOPHOLD

- Tilbydes hele året - med ankomst alle dage undtagen Lørdag.
- Sæsonens 3-retters menu i Dragsholm Bistro
 - En overnatning i delt dobbeltværelse
 - Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro
- Ankomst søndag - torsdag: pris kr. 1.495 pr. pers.
Ankomst fredag: pris kr. 1.745 pr. pers.

GASTRONOMIOPHOLD

- 2 overnatninger i delt dobbeltværelse
 - 1 x Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Gourmet
 - 1 x 3-retters menu i Dragsholm Bistro
 - 2 x slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro
- Ankomst mandag - torsdag: pris kr. 3.495 pr. pers.
Ankomst fredag - lørdag: pris kr. 3.995 pr. pers.

GOLF OG GOURMETOPHOLD

- Inkl. green fee til en dag i Dragsholm Golf Club
- 5-retters gourmetmenu i Dragsholm Gourmet
 - En overnatning i delt dobbeltværelse
 - Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro
- Ankomst tirsdag - torsdag: pris kr. 2.445 pr. pers.
Ankomst fredag - lørdag: pris kr. 2.695 pr. pers.

SØNDAGS GET-AWAY

- Overnatning i delt dobbeltværelse
 - Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro
- Pris kr. 1.295 pr. værelse

Priserne er gældende for 2019. Læs mere på www-dragsholm-slot.dk.

AVEC

COGNAC

Michel Forgeron, Grand Champagne, XO	175
Michel Forgeron, Grand Champagne, Hors d'Age	350
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1987	200
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1979	550
Michel Forgeron, Grand Champagne, 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
Amrut Rye Single Malt, Indien	300

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, Guatemala & 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