



# VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

## FROKOST & AFTEN

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



---

## SNACKS

Saltet skovgris med hjertesalat og Gammel Knas ost	55
Slottets vandbakkelse med svampecreme	55
Rygeost med grillede grøntsager	65
Fugleleverparfait med tyttebær og sommertrøffel	65
<b>Som en snack menu pr. pers.</b>	<b>115</b>

## MINDRE RETTER

Tre østers med Lammefjordsvinaigrette	105
Tatar af Jersey kvæg med syltede hvide asparges og sort peber	155
Kold ærtesuppe med Olsens cider, stikkelsbær og urter fra haven	155
Stegt blomkål med 6 års Havgus, sommertrøffel og blanquette sauce	185
Surdejspandekage med karseurter, syltede kålstokke, cremefraiche og Kalix løjrom	295
- Med Baerii caviar fra Prunier	395
Stegt hummer med tomat, salvie og ægte sauce	395

## STØRRE RETTER

Dagens hovedret	255
Stegt slethvar med Lammefjordsgrønt og sauce nage	295
Stegte kalvebrisler med grillet salat, ærter og trøffelsauce	295
Krogmodnet okse med løg, røget marv og pebersauce	355

## OSTE

Den hvide dame med stikkelsbær og knækbrød	120
Almnäs Tegel med dansk honning og solsikke	120
Blå ost med solbær og ristet rugbrød	120
<b>Alle tre oste med garniture</b>	<b>175</b>

## DESSERTER

Jordbær fra Havnsø med hyldeblomst, skovmærke og kærnemælk	120
Chokoladetærte med chokoladesorbet og hybenrose	120

## MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu	395
Bistroens 3-retters menu	495

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

---

<b>MOUSSERENDE VIN</b>	<b>GL.</b>	<b>FL.</b>
2016 Æble brut, Olsens, Lejre, Danmark	95	495
S.A. Petnat rosé, Marie Thibault, Touraine, Loire, Frankrig	115	550
S.A. Champagne brut, Baron Albert, Champagne, Frankrig	125	650
 <b>HVIDVIN</b>		
2019 Muscadet, "Les Vignes du bourg blanc", Julien Braud, Loire, Frankrig	75	375
2020 Sauvignon blanc, Menade, Castilla y León, Spanien	85	395
2018 Riesling reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig		445
2018 Riesling feinherb, Torsten Melsheimer, Mosel, Tyskland	110	550
2020 Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé, Domaine petit et fils, Loire, Frankrig		550
2019 Chardonnay, Chablis, Domaine Fevre, Bourgogne, Frankrig	110	575
2016 Aligoté, Olivier Leflaive, Bourgogne, Frankrig		500
2018 Souvignir Gris, Barfod vin, Røsnæs, Danmark		600
2019 Solaris, "Jørgen", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	110	550
2018 Savagnin Ouille, Valentin Morel, Jura, Frankrig	150	795
2017 Chardonnay, "Vielles Vignes", Rully, Domaine Chartron, Bourgogne, Frankrig	195	950
 <b>ROSÉVIN</b>		
2020 Rosé "Klipping", Vejrhøj vingård, Vindekilde, Danmark	125	595
 <b>RØDVIN</b>		
2019 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2019 Syrah/Carignan/Grenache, "No 19", Le Bienheureux, Rhone, Frankrig	85	395
2019 Gamay, Thibault Ducruix, Beaujolais, Frankrig,		445
2018 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		550
2017 Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
2018 Pinot Noir, Michel Magnien, Bourgogne, Frankrig	125	600
2018 Pinot Noir, "Les Souspois" Peggy Buronfosse, Jura, Frankrig		795
2016 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2017 Spätburgunder,"Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland		650
2017 Cabernet Franc, "NO 53", La grange aux Belles, Loire, Frankrig	115	550
2018 Gamay, "La pied de la Rue", Famille Dutraive, Fleurie, Beaujolais, Frankrig	150	795
2016 Tempranillo, Valdeomonjas, Ribera del duero, Spanien		795
2017 Pinot Noir, Sarnin-Berrux, Monthélie, 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.

### Rhubarb summer:

Dansk vodka med rabarbersirup og tørrede hybenroser.

### 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

Rørvig 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