

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

Havets Perler: Køkkenchefens egen "caviar"	95
Sprød malt	35
Oksehjerte gulerod med gammeldagskærnet ymer	35
Friterede muslinger med ramsløgsmayonnaise	35
Daggammelt brød med mayonnaise	35
Smilende vagtelæg	35
Snack menu	140

FORRETTER

Laks røget over høg og enebær med dild, honning og sprød malt	120
Skåret oksetartar med rehydrerede grøntsager, ristede solsikkekerner og friskost	120
Fulskager med fjervildt, salvie og tørret æggeblomme	120
Glaseret dansk blæksprutte med kål og blækspruttesauce	120
"Lammefjords latte" Fermenteret grøntsagssuppe med skaldyr, bløddyr og flødeskum	95
Ditta kartofler og ost med beder, ristet kyllingeskind og karse	120

HOVEDRETTER

Bagt kulmule med sauteret ramsløg, persille og cremesauce	255
Bøf af okse med hengemte grøntsager og løgsauce	255
Dagens hovedret	225
"Køkkenchefens livret": Stegt slotspølse med kartoffelsalat	130

OST & DESSERT

Danske oste med stegt rugbrød	130
Souffle med gulerødder, havtornsauce og ymersorbet	100
Karamel med hasselnødder, hægcreme og kogt marengs	100
Gulerodskage med friskost, havtorn og maltjord	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.

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
S. A.	Æblecider, "Kung Cider", Birkemosegaard, Sj. Odde, Danmark	95	395
HVIDVIN / WHITE			
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
2016	Mazoni Bianco, Costa Degli Angeli, Veneto, Italien	95	495
2016	Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig		550
2017	Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig		575
2016	Chardonnay, Pouilly Fuissé, Les Grand Climats, Bourgogne, Frankrig	150	695
2017	Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	125	600
2016	Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2017	Chenin Blanc, La Grange Aux Belles, Loire, Frankrig	105	550
ROSÉVIN / ROSÉ			
2017	Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
2017	Rosé, Petit Rosé, Languedoc, Frankrig		375
RØDVIN / RED			
2017	Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankrig	75	375
2017	Syrah, Frank Balthazar, Rhône, Frankrig	75	375
2015	Gamay, Domaine Bouillat, Beaujolais, Frankrig		445
2016	Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		495
2016	Cornas, Louis Cheze, Rhone, Frankrig		795
2014	Nebbiolo, Le Radici, La Morra, Barolo, Piemonte, Italien	110	495
2015	Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
2017	Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig		495
2012	Pinot Noir, "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland	125	600
2014	Rosso di Montalcino, La Ragnaie, Toscana, Italien	125	595
2016	Grolleau, La Grange Aux Belles, Loire, Frankrig	75	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

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

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
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

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

GOURMETOPHOLD

- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

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

Ankomst fredag - lørdag: pris 2.445 pr. pers.

SÆSONOPHOLD

Tilbydes hele året - med ankomst alle dage undtagen lørdag.

- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Ankomst søndag - torsdag: pris kr. 1.495 pr. pers.

Ankomst fredag: pris kr. 1.745 pr. pers.

GASTRONOMIOPHOLD

- 3 dages ophold

I Dragsholm Slots to restauranter, Gourmet og 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 Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

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

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

GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud fra kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2019.

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
Moscatto, 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