



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	40
Profiteroles med svampe	40
Friteret smelt med aioli	40
Garant gulerødder med yoghurt emulsion	40
Sprøde havreflager med hummersmør og skaldyrsmayonnaise	40
Som en snack menu: pr. pers.	95
Andelevermousse med hengemte bær og sprødt brød	55
Friteret østers med peberrod og lægekogleare	55

FORRETTER

Maltmarineret laks med estragon og æbler fra Troldebakken	120
Varmrøget fjervildt med hengemte bær og peberrodsfløde	120
Glaseret blæksprutte med bagte løg og brændt hvidløg	120
Knoldselleri fra Søren Wiuff med 4 års havgus og ristede hasselnødder	120
Kogt kål anno 2008 med persillemayonnaise, sprødt rugbrød og hønsesky	120
Stuvet porre med stegte kalvebrisler og croutoner	145

HOVEDRETTER

Dansk Jersey okse med bagte beder, røget marv og estragon	295
Dagens fisk med røget spæk, løg og strandkrabbesauce	275
Stuvet porre med stegte kalvebrisler og croutoner	275
Dagens hovedret	255

OST & DESSERT

Gammel Knas med syltede kirsebær, mandler og hæg	120
Friteret Gnalling med syltede valnødder og stegt brød	120
"Mosen" med hvid chokolademousse, havtorn og havesyresaft	120
Mælkeis med havtorn og gulerodssauce	100

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, "Bracciale", 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, Valdemonjas, 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

Troldebakkens apple sour: Lokal æblemost shaket med rom fra Samsø, citrus og æggehvide. *Frisk og læskende.*

Sea buckthorn pre dinner: Nordic Soil vodka med citrus og hjemmelavet havtorn bitter. *Skarp og frisk syre.*

Rosemary & Bourbon: Bourbon med rosmarin, citrus og danskvand. *Frisk og urtet.*

Our "Gløgg": Krydret æblemost med rom fra Samsø. *Krydret og varm.*

Black cherry tree sour: Snaps og sirup infuseret med hægtræ, som sour med citrus og æggehvide. *Læskende og karismatisk.*

Urtehavens longdrink: Rom, lime, danskvand og sirup lavet med sæsonens urter. *Sød og forfriskende.*

COCKTAILS 125

Our Gin & Tonic: Gin fra Røsnæs med vores egen tonic essens. *Aromatisk og bitter.*

Røsnæs sidecar: Æblebrændevin med Triple sec og citrus. *Røget og aromatisk.*

Sloe gin fizz: Slåen gin fra Røsnæs med rød vermouth, citrus, sirup og æggehvide. *Fruktig og læskende.*

Sams Island Negroni: Gin fra Samsø med rød vermouth og hjemmelavet bitter. *Tør og skarp.*

KAFFE

Stempelkaffe	35
Espresso	25
Cortado	35
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, 6	450
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

ARMAGNAC

Veuve Goudoulin, VSOP	150
Veuve Goudoulin, XO	175
Veuve Goudoulin, 1999	200
Veuve Goudoulin, 1980	350
Baron de Sigognac, 1960	400
Baron de Sigognac, 1950	495
Veuve Goudoulin, 40 år	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 1985	425
Lemorton Vieux Calvados, Grans Reserve 30 år	495
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	295

GRAPPA

Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Brunello, Valdicava, Marolo	125
Barbera, Nibbio, Berta	95
Barbera, Nebbiolo & Cabernet, Vintageblend,	150
Elisi, Berta	
Barbera, Roccanivo, Berta	295

Chardonnay, Giulia, Berta	95
Brachetto, Piasì, Berta	95
Moscato, Valdavi, Berta	95
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
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	150
Scapa, Orkney single malt	195
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	395
Springbank 15 år, Campbeltown	200
Four Roses Single Barrel, Kentucky	115
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200

ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Clairin Vaval, Rhum Agricole, Haiti	125
Phantom Spirits, Æblerov, Guatemala	125
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	150
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Hampden Estate, 7 års, Jamaica	200
Mhoba, Select Reserve, Sydafrika	225
Transcontinental, 2005, Belize	250
Plantation, Jamaica, 1998	325
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	125
Kirsch, William 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

LIKØR

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 2019.