

VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

FROKOST

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.



FROKOST

SNACKS

Østers med vinaigrette og skum på Lammefjordsgulerødder 3 stk.	45 120
Rømørejer med agurk, hestebønner, solbærblade og caviar.	115
Vandbakkelser med skovens svampe og saltede hyldebær.	85
Krustade med creme på Søbo ost, trøffel og syltede urter.	85
Skinke fra Birthesminde med grillet kål og umodne kirsebær.	85
Sprød surdejsvaffel med krabbesalat og urter.	135

MINDRE RETTER

Pocheret helleflynder med syltede grøntsager fra sommeren, fermenteret hvidløg og vinaigrette.	185
Jomfruhummerterrine med græskar, saltede grønne havtorn og jomfruhummersauce.	245
Knoldselleri med syltet gran, aromatiske urter og cremet sauce med rogn.	235
Kål fra egnen med saltede stikkelsbær, trøffel og sauce på Gammel Knas ost.	175
Tatar af Jerseyokse med saltede bær og urter.	175

STØRRE RETTER

Grillet kalvebrissel med løgvækster, farseret morkel, syltede ramsløg og cremet sauce.	285
Dagens fangst med nye porrer, trøffel og blanquettesauce på solbærblade.	295
Schnitzel af krogmodnet frilandsgris med majs, kantareller, umodne kirsebær og sky med fermenterede kirsebærblade.	285
Ribeye af dansk okse med tørrede tomater, røget marv, sar og salater.	375

OSTE

Udvalg af oste fra nær og fjern med sødt, sylt og smørstegt rugbrød, pr. stk.	45
-------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTER

Syltet pære med jordskokkeis og grankaramel.	135
Brombær med chokoladecreme, kakaosorbet og lun berliner.	135

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.

FROKOST

COCKTAILS

Blackcurrant Bramble	135
Dansk gin med brombærsaft og solbærgrene.	
Vodka Tonic	125
Hjemmelavet tonic med dansk kartoffelvodka.	
The Garden Sour	125
Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup.	
Fig Leaf Ice Tea	135
Iste med vodka og figenbladolie.	

KAFFE

Dobbelt espresso	35
Stempelkaffe	40
Cortado	40
Caffe latte	50
Cappuccino	50
Varm kakao	55

TE FRA A. C. PERCH'S

Earl Grey	55
Grøn mynte	55
English Breakfast	55
Hvid Lounge	55
Sæsonens te	55

SØDT

Sødt til kaffen	45
Sæsonens kage	65

VAND & SODAVAND

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

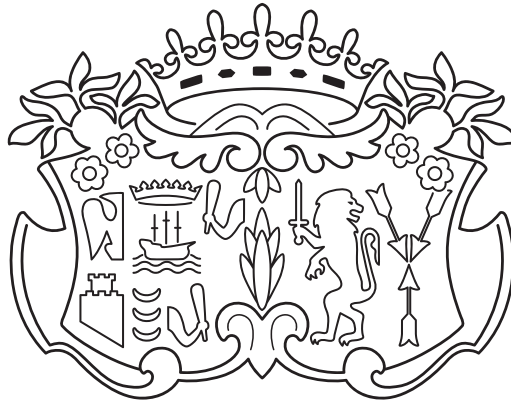
FADØL

Carlsberg Pilsner	45 / 65
Tuborg Classic	45 / 65
Jacobsen IPA	55 / 75
Jacobsen Brown AI	55 / 75

FLASKEØL

Rørvig og Herslev Bryghus	65 / 75
---------------------------	---------

Spørg din tjener om sortimentet.



VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

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.



AFTEN

SNACKS

Østers med vinaigrette og skum på Lammefjordsgulerødder 3 stk.	45 120
Rømørejer med agurk, hestebønner, solbærblade og caviar.	115
Vandbakkelser med skovens svampe og saltede hyldebær.	85
Krustade med creme på Søbo ost, trøffel og syltede urter.	85
Skinke fra Birthesminde med grillet kål og umodne kirsebær.	85
Sprød surdejsvaffel med krabbesalat og urter.	135

MINDRE RETTER

Pocheret helleflynder med syltede grøntsager fra sommeren, fermenteret hvidløg og vinaigrette.	185
Jomfruhummerterriner med græskar, saltede grønne havtorn og jomfruhummersauce.	245
Knoldselleri med syltet gran, aromatiske urter og cremet sauce med rogn.	235
Kål fra egnen med saltede stikkelsbær, trøffel og sauce på Gammel Knas ost.	175
Consommé på vagtel med sprængt bryst, skovens svampe og ristet brioche.	225

STØRRE RETTER

Farseret rødtunge med nye porrer, trøffel og blanquettesauce på solbærblade.	295
Grillet kalvebrissel med løgvækster, farseret morkel, syltede ramsløg og cremet sauce.	285
Krogmodnet frilandsgris med majs, kantareller, umodne kirsebær og sky med fermenterede kirsebærblade.	285
Ribeye af dansk okse med tørrede tomater, røget marv, sar og salater.	375

OSTE

Udvalg af oste fra nær og fjern med sødt, sylt og smørstegt rugbrød, pr. stk.	45
-------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTER

Syltet pære med med jordskokkeis og grankaramel.	135
Brombær med chokoladecreme, kakaosorbet og lun berliner.	135

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.

AFTEN

COCKTAILS

Blackcurrant Bramble	135
Dansk gin med brombærsaft og solbærgrene.	
Vodka Tonic	125
Hjemmelavet tonic med dansk kartoffelvodka.	
The Garden Sour	125
Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup.	
Fig Leaf Ice Tea	135
Iste med vodka og figenbladolie.	

KAFFE

Dobbelt espresso	35
Stempelkaffe	40
Cortado	40
Caffe latte	50
Cappuccino	50
Varm kakao	55

TE FRA A. C. PERCH'S

Earl Grey	55
Grøn mynte	55
English Breakfast	55
Hvid Lounge	55
Sæsonens te	55

SØDT

Sødt til kaffen	45
-----------------	----

VAND & SODAVAND

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

FADØL

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

FLASKEØL

Rørvig og Herslev Bryghus	65 / 75
---------------------------	---------

Spørg din tjener om sortimentet.