



VELKOMMENTIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

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.



MENU

SNACKS

Østers med Lammefjordsvinaigrette og skum 3 stk.	45 120
Agurk med ørredrogn og creme fraiche	75
Vandbakkelse med trøffelcreme	75
Krustader med kammusling, miso og caviar	130
Blinis med ostecreme, sylt fra kælderens og Birthesminde gris	95
Tangchips med tangmayonnaise og urter	70

MINDRE RETTER

Stegte kammuslinger med ærter, mynte fra haven og røget muslingsauce	195
Nye kål med Gammelknas, hengemte ramsløg og sommertrøffel	175
Jomfruummer med hyldeblomst, lardo, nye løg og bisque	225
Tatar af jersey okse med karl Johan, ribs, sprød boghvede og urter fra haven	165

STØRRE RETTER

Stegt havkat med, majs, romainesalat, merian og luftig skaldyrshollandaise	295
Ribeye med tomater, røget marv, hvidløg med fyldt sauce og salat på siden	385
3 slags squash fra Maria, glaserede morkler, spinat, urter og svampeblanquette	275
Skaftkotelet af krogmodnet gris med kantareller, grillet broccoli og lang pebersauce	295

OST

Fast ost fra Thise (Thybo) med stikkelsbær og sprødt brød	135
---	-----

DESSERTER

Hindbær med mirabellesorbet og vanillecreme	135
Felchlin chokolade i teksturer med solbær fra haven	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.

DRIKKEKORT

COCKTAILS

The garden sour	135
Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup	
Staff's Favourite	135
Gin fra Røsnæs med hjemmelavet tonic	
Summer & Rhubarb	135
Dansk gin med skovmærke og rabarbersaft på honning	
Troldebakkens "Martini"	155
Calvados og æblemost fra Havnsø	

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 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.