



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 med purløg og syltede hvide asparges 3 stk.	45 120
Grillede Lammefjordsgrøntsager med friskost	55
Krustade med gravad okse og ramsløg	45
Sprød kartoffel med creme fraiche og ørredrogn fra Musholm	85
Vores vandbakkelse med trøffelcreme	75
Puffet hvide med Rømhøje, caviar og aspargesmayo	110

MINDRE RETTER

Nye kartofler fra Mejnerts mølle med saltet skovgris, gran og urter fra skoven	175
Rørt krabbe med grillet salat, estragon og krabbevinaigrette	185
Tatar af jersey okse med grillede radisser, saltede solbær og emulsion på solbærgrene	165

STØRRE RETTER

Stegt havkat med ramsløg, spinat, urter fra haven og muslinger	295
Sommerbuk med grillede grønne asparges, syltet gran og vildtsauce	355
Ribeye med løgvækster, røget marv, syltede sennepskorn og salater fra Ærtebjerg	385
Dagens hovedret	275

OSTE

Med sylt og sprød surdej, pr. stk.	45
------------------------------------	----

DESSERTER

Rabarber fra haven med skovmærke og kefirfermenteret fløde	135
Chokoladepar med havtorn og chokoladesorbet	135

MENUER

Køkkenschefen 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.	
Rhubarb spring	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.