



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

Østers fra Limfjorden med syrnet fløde.	3 stk. 105 / pr. stk. 40
Kål fra egnen med granemulsion og urter fra haven.	65
Slottets vandbakkelse med syltede svampe.	65
Friteret tempeh med gravad gråand og gæremulsion.	65
Rillette på kanin med hampbolle og sylt fra kælderens.	85

MINDRE RETTER

Caviar fra Prunier med ristet kartoffelbrød, pisket creme fraiche og urter.	295
Saltet kammusling med rogn, citrusurter og sauce på fermenterede bønner.	195
Tempereret jomfruhummer med danske tomater og kold tomatsaft.	195
Cremede svampe med stegt toast og urtesalat.	165
Lokal kål med efterårstrøfler og sauce på høost.	175

STØRRE RETTER

Skindstegt fisk med spinatpuré, muslinger og grøntsagsfrikassé.	295
Farseret vagtel med lammefjordsgrønt, morkler og confiteret hvidløg.	295
Krogmodnet skaftkotelet med kantareller, nye majs og ribs fra haven.	325
Indbagte rodfrugter med trøffel og grillede skud og salater.	295
Ribeye af okse med løgvækster og sauce med røget marv.	355
Dagens hovedret.	275

OSTE

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

DESSERTER

Solbær med mørk chokolade og is på creme fraiche.	125
Marinerede æbler og pærer med yoghurtcreme og pæresorbet.	125

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.

MOUSSERENDE VIN	GL.	FL.
2015 Æble Brut, Olsens, Lejre, Danmark	95	445
S.A Brut, "L' Universelle", Baron Albert, Champagne, Frankrig	135	750
2021 "Seksling", Vejrhøj Vingård, Odsherred, Danmark		895
HVIDVIN		
2020 Muscadet, "Les Vignes du bourg blanc", Julien Braud, Loire, Frankrig		375
2020 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig	95	445
2020 Riesling feinherb, Torsten Melsheimer, Mosel, Tyskland		550
2019 Aligoté, Olivier Leflaive, Bourgogne, Frankrig		595
2020 Sauvignon Blanc, Domaine petit et fils, Pouilly Fumé, Loire, Frankrig	110	550
2020 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2018 Souvignir Gris, Barfod vin, Røsnæs, Danmark	125	650
2021 Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingård, Odsherred, Danmark	125	650
2020 Pinot Noir, "Pinner", Cavallotto, Piemonte, Italien	125	650
2018 Chardonnay, Domaine Prieur-Brunet, Santenay, Bourgogne, Frankrig	195	995
2018 Chardonnay, "La Combe", Joseph Colin, Bourgogne, Frankrig		995
ROSÉVIN		
2021 Rosé, "Klipping", Vejrhøj Vingård, Odsherred, Danmark	125	650
RØDVIN		
2020 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig		375
2019 Syrah, "No 19", Le Bienheureux, Rhone, Frankrig	85	395
2018 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		550
2019 Sangiovese, La Spinetta, Toscana, Italien	110	550
2017 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2017 Spätburgunder, "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland		650
2019 Pinot Noir, Marcel Deiss, Alsace, Frankrig		650
2019 Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig	135	750
2016 Tempranillo, Valdeamonjas, Ribera del duero, Spanien	145	795
2019 Cabernet Franc, Chateau Yvonne, Loire, Frankrig		795

Årgange kan variere. Spørg venligst din tjener efter udvidet vin- og aveckort.

COCKTAILS 95**Lammefjordens longdrink**

Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.

Staff's Favourite

Gin fra Røsnæs med hjemmelavet tonic og danskvand.

Wild Juniper

Enebærvodka med enebærsirup og citrus.

COCKTAILS 125**Sams Negroni**

Gin fra Samsø med rød vermouth og bitter.

Troldebakkens

Æblemost og honning fra Havnsø, toppet med tør æblecider.

Not bloody Mary

Sellerijuce med citrus og Nordic EtOH Dill.

Honey & Elder

Hyldebærsaft med Råm fra Samsø og lokal honning.

KAFFE

Stempelkaffe 35

Espresso 25

Cortado 30

Caffe latte 40

Cappuccino 40

Varm kakao 40

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 og Herslev Bryghus 65 / 75

Spørg din tjener.