



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. Én gratineret med æbleciderskum og én med vinaigrette på dansk tang og fermenteret bøttesauce.	95
Saltet glaskål med taskekrabbesalat.	65
Vores vandbakkelse med syltede svampe.	65
Bagte jordskokker med creme fraiche og sylt fra kælderens.	65
Brisseltoast med trøffel og ramsløgskapers.	95

MINDRE RETTER

Caviar fra Prunier med ristet kartoffelbrød, pisket creme fraiche og urter.	295
Marinerede danske blæksprutter med majroer og sauce på fermenterede asparges.	175
Grillet dansk sorthummer med græskar og hummersauce.	195
Slottets "Fulskage" med palmekål, selleri og "loke" friskost.	175
Cremede svampe med ristet brød og urtesalat. - Tilkøb af revet trøffel +85	165

STØRRE RETTER

Farseret savoykål med røget kartoffelsauce og syltede kartofler.	285
Fasanschnitzel med stegt kål og brunet smør med sommerens sylt.	285
Dagens fangst med stegt rosenkål, skinke fra Birthesminde og cremet hønsesky med røget spæk.	295
Stegt gråand med spæde beder, bær fra haven og bærsky.	295
Indbagt oksemørbrad med fermenteret hvidløg, grillede salater og sauce med røget marv.	355
Dagens hovedret.	275

OSTE

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

DESSERTER

Marinerede æbler og pærer med sorbet og yoghurtcreme.	125
Bagte blommer med egen honning, flødeis og vafler.	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	455
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	455
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	115	575
2020 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	115	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		575
2019 Sangiovese, La Spinetta, Toscana, Italien	115	575
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 105**Lammefjordens longdrink**

Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.

Staff's Favourite

Gin fra Røsnæs med hjemmelavet tonic og danskvand.

Hemp & Tonic

Lokal gin med Schweppes tonic og hampsaft.

Bubbles & Plums

Blommepuré med mousserende vin.

COCKTAILS 135**Sams Negroni**

Gin fra Samsø med rød vermouth og bitter.

Troldebakkens

Æblemost og honning fra Havnsø, toppet med tør æblecider.

Mushroom Manhattan

Rye whiskey med vermouth og svampebitter.

Honey & Elder

Varm hyldebærsaft med Råm fra Samsø og lokal honning.

KAFFE

Stempelkaffe 40

Dobbelt espresso 35

Cortado 40

Caffe latte 50

Cappuccino 50

Varm kakao 55

TE FRA A. C. PERCH'S 55

Earl Grey

Grøn mynte

English Breakfast

Hvid Lounge

Sæsonens te

SØDT

Sæsonens kage 65

Sødt til kaffen 35

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.