



## VELKOMMEN TIL 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 fra Venø med syltet selleri, fløde og urteolie 3 stk.	45 120
Fasanchips med estragon og hyldebær	75
Sprøde jordskokker med vesterhavsost og trøffel	75
Crustade med taskekrabbe og fermenterede kirsæbærblade	85
Skinke fra Birthesminde med umodne kirsebær og olie på solbærgrene	85
Vores vandbakkelser med creme fraiche og rogn	95

### MINDRE RETTER

Lammefjordsrødder med yoghurt fra Hårbølle Mejeri, saltede bølgeblade og hamp fra Søren	165
Grillet vinterporre med saltet skovgris, thybo ost, hengemte ramsløg og trøffel	195
Stegt kammusling med skaldyrssauce og variation af knoldselleri	195
Tatar af jersey okse med persille, malt og sylt fra kældereren	165

### STØRRE RETTER

Havtaske stegt på benet med aspargesjordskokker og vinaigrette på hønsesky, brunet smør og fermenteret bønnesauce	325
Fasan fra skoven med Lammefjordskål, trøffel, ramsløg og blanquettesauce	285
Dansk gris med vintersvampe, spinat og aromatisk pebersauce	285
Bøf af Dansk kalvemørbrad med løgvækster og sauce med røget marv	375

### OSTE

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

### DESSERTER

Karamelliserede æbler fra Trollebakken med sorbet, fløde og vaffel	135
Chokoladeparfait med hasselnødder og pæreiscreme	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

<b>The garden sour</b>	135
Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup.	
<b>Staff's Favourite</b>	135
Gin fra Røsnæs med hjemmelavet tonic.	
<b>Waldorf</b>	155
Poire Williams med druemost og ristet valnøddeolie	
<b>The harvest</b>	145
Cognac med æble og kanelsirup	

---

### 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 Al	55 / 75

### FLASKEØL

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

*Spørg din tjener om sortimentet.*