



 Berlingske
Tidende



Skarpt dansk bistro-køkken på slottet

Søren Frank

Oprindeligt publiceret aug 21, 2009

Dragsholm Slots nyåbnede spisehus ligner et gangbart bud på Det Nye Nordiske køkken i prisvenligt bistro-format.

Efterhånden som prisen på menuen i Dragsholm Slots gourmetrestaurant, der ligger i slottets kælder, er nået op i 800 kr. er der i år blevet plads til at åbne en bistro på 1. sal. Her i Spisehuset koster menuen kaldet »Suppe, steg og is« beskedne 295 kr. og hovedretterne overstiger ikke 200 kr. – ja hvis man er i det rustikke hjørne, kan man sågar slippe med 95 kr. for slottets egne ramsløgspølser (fremstillet af Erik Christensen i Kødbyen) med kartoffelsalat. Eller man kan man vælge at henlægge besøget til frokost, hvor priserne er lavere, og der er sild og kartoffelmad på kortet.

Stilen er en forenklet og sine steder mere grov udgave af Det nye nordiske køkken – eller skal vi kalder det nye Lammefjordskøkken? - som hersker i kælderen. Noma-chefen René Redzepi var konsulent her sidste år, men nu er det officielle samarbejde forbi, og med mindre man er parat til at tage imod et vap med stegepanden, gør man klogt i ikke at nævne N-ordet overfor slottets køkkenchef Claus Henriksen, som gerne vil stå på egne ben.

Eftersom denne aften var en af årets absolut varmeste, havde vi ikke desto mindre håbet på at Spisehuset var rykket ud på Bastionen, hvorfra man har en helt ubetalelig udsigt over Sejerøbugten. Men nej, slottets nærhed til adskillige marker og dermed fluer forbød udendørs spisning denne sensommeraften, lød det.

Til gengæld holdt jeg hårdt på min ret til at indtage en aperitif - sprød blanc des blancs-champagne fra Claude Cazals i Mesnil - på bastionen/terrassen, hvilket næsten var hele aftenen værd. Da vi vendte tilbage til 1.sal var temperaturen heldigvis dalet til et mere appetitvækkende niveau.

Min ledsager, som havde valgte dagens menu, fik først en let og forfriskende kold agurkesuppe. Nærmest en nordisk gazpacho med kugler af agurk, tern af rå laks, morgenfrue, radiseskiver, blomsterkarse (tallerkensmækkerblade), dild og strandportulak. Elegant og visuelt smukt, men på smagssiden ikke just nogen powerservering.

Fra det ganske lille a la carte-kort havde jeg valgt »Sejerø-suppe« i den lille forretningsversion til 125 kr. (fås også til 185 kr.) Ind kom en dyb tallerken med skaldyr i bunden, små fine kammuslinger, hummer, kongekrabbe og rejer - møre, saftige og totalt veltilberedte – og ved siden af en lille skål urte-aioli. På toppen af skaldyrene lå lidt strandurter og et par bænder rå asparges, og oven i hældte tjeneren så en varm skaldyrsconsomme, som var perfekt afbalanceret, tæt i smagen uden at være for voldsom.. Det hele gik op i højere helhed - jeg har smagt flere bud på en dansk bouillabaise, men denne overgik dem alle med flere længder. Og jeg var bestemt heller ikke utilfreds med vinen i glasset, en hvid bourgogne 2005 Santenay fra Domaine Caillot (495 kr. pr fl.)

På hovedretssiden bød a la carte-kortet på valget mellem pølser, bøf og dagens fisk. Jeg valgte sidstnævnte, som var torsk, der var tilberedt en papillotte altså pakket ind i bagepapir og bagt, her sammen med porre og små kartofler og derefter garneret med tynde strimler asparges, rugbrødschips estragon, dild og fuglegræs. Serveringen var rustik og velsmagende – så stor, at den i sig selv når som helst kunne have gjort det ud for en gang aftensmad – og frem for alt var fiskens saft bevaret.

Menuhovedretten var svinemørbrad en stor og karakterfuld fætter fra Skallebølle med krydret smag stegt fint rosa, så den havde saften i behold. Tilbehøret bestod af kartofler, bønner, spæde gulerødder, fuglegræs, tallerkensmækker og morgenfrue, der var også lidt stegesky samt ved siden af en sauceterrin med herlig frisk bearnaise med urter fra haven. Kødet lod vi ledsage af et glas sprød, men dog koncentreret og fadlagret rød cabernet franc-baseret loire 2006 Saumur–Champigny fra Château de Targé (80 kr.).

Hovedretterne var så store, at appetitten nu var sat skakmat, men mest for hyggenes skyld valgte vi at dele en gang ost, hvilket vi ikke kom til at fortryde, eftersom det var glimrende danske ting: Fra Arlas innovationsserie var det »Gnalling« og den cremede hvidskimmel Troldhede med krondild. Fra Grand Fromage »Ho Humle« rullet i tørrede humleblade og den karakterfulde rødkit »Ho Porse«. Hertil på den vakse tjeners anbefaling et glas spændende Jura-hvidvin fra producenten Berthet-Boudet.

Til dessert valgte jeg karamelcreme med en meget frisk yoghurtis og müsli lavet på havregryn, græskar og rosiner – en fin komposition, som havde noget af den elegance, vi også fandt i forretterne.

Menudesserten bestod af pocheret pære med ristet havre og en meget luftig vanillecreme. Bestemt velsmagende, men vel ikke helt i overensstemmelse med husets dogmeregler, som foreskriver lokale råvarer i sæson - køkkenchefen oplyste til sit forsvar, at havens bærbed var gået ned på grund af regn og varme.

Kaffen, og i dagens anledning såmænd også en havaneser, blev indtaget på bastionen, hvor vi ikke var tvivl om at dette var en af de relativt sjældne tilfælde hvor en restaurant i mellemprikklassen kan tildeles fem stjerner, fordi køkken, servering, vin, omgivelser og ikke mindst pris går op i en højere helhed.

Hvad: [Dragsholm Slots Spisehus](#)

Hvor: Dragsholm Allé 2B, Hørve, tlf. 59 65 33 00

Hvor meget: Treretters menu 295 kr. Hovedret 195 kr.

Det spiste vi...

AgurkesuppeSejerø-suppe 125 kr.

Svinemørbrad med bearnaise

Dagens fisk en papillotte 195 kr.

Fire nordiske oste 80 kr.

Karamelcreme med müsli 85 kr.

Pocheret pære med ristet havre