



# 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

Profiteroles med cremefraiche og ørredrogn	40
Friteret smelt med ramsløg-aioli	40
Selleriravioli med æggecreme	40
Saltet skovgris	40
Sprødt brød med kyllinglevermousse	40
<b>Som en snack menu: pr. pers.</b>	<b>95</b>
Friteret østers med peberrod	55
Blåmuslinger med urtesmør og croutoner	95

## FORRETTER

Koldrøget laks med saltet kål og ramsløg	120
Rimmet torsk med gulerødder og kefir	120
Saltet oksemørbrad med tørret æggeblomme og vinaigrette	130
Cremet fiskesuppe med røget fløde og sprødt skind	120
Fulskage med porre og vallesauce	120
Kartoffelpuré med brunet smør og sprødt kyllingeskind	120

## HOVEDRETTER

Stegt mørksej med kål og sauce på aromatiske urter	275
Bøf af Dansk Jersey med løg og røget marv	295
Køkkenchefens livret: Stegt slotspølse med kold kartoffelsalat	140
Dagens hovedret	255

## OST & DESSERT

Havgus med jordskokker og knuste urter	120
Kovending med kompot og knækbrød	130
Mælkeis med maltmarengs og kandiserede rødbeder	100
Bagt ymer med karamel og sorbet	100
Gulerodskage med friskost, syltede havtorn og maltjord	65

## MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu	295
Bistroens 3-retters menu	375

*Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.*

---

<b>MOUSSERENDE VIN</b>	<b>GL.</b>	<b>FL.</b>
S.A. Petillant Natural, Xavier Weisskopf, Loire, Frankrig		395
S.A. Crémant du Jura, Domaine Rolet, Frankrig		495
S.A. Champagne Brut, Bernard Remy, Frankrig	125	650
<b>HVIDVIN</b>		
2018 Sauvignon Blanc, J. de Villebois, Loire, Frankrig	75	375
2017 Aligoté, Cave de Genouilly, Bourgogne, Frankrig	85	395
2017 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig		445
2017 Riesling, Weinhaus Peter Lauer, Saar, Tyskland	95	495
2017 Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig		550
2017 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2016 Chardonnay, "La Rochette," Maison J. Faiveley, Bourgogne, Frankrig	120	650
2018 Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	125	600
2018 Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2017 Chenin Blanc, le Grange Aux Belles, Loire, Frankrig		550
<b>ROSÉVIN</b>		
2018 Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
<b>RØDVIN</b>		
2018 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2018 Syrah/Carignan/Grenache, Le Bienheureux No 18, Rhone, Frankrig	85	395
2018 Morgon, Domaine Bouillat, Beaujolais, Frankrig		445
2016 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		495
2015 Sangiovese, "Bracciale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
2015 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	110	550
2016 Mencia, "Aquiana", Bodegas Merayo, Spanien		495
2017 Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig		495
2015 Spätburgunder, Solveigs, Rheingau, Tyskland	125	650
2014 Rosso di Montalcino, La Ragnaie		595
2016 Hautes Côtes des Nuits, Domaine Arlaud, Bourgogne, Frankrig		695
2012 Rioja, Grand Reserva, Contino, Spanien	160	795

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

---

## COCKTAILS 95

### Hæg Sour:

Signaturdrink lavet med aquavit tilført bark fra vores hægtræer, citron og æggehvider.

### Tarragon Sour:

Vores udgave af en whiskey sour. Estragon sirup, whiskey, citron og æggehvider.

### Our negroni:

Et twist på den klassiske negroni, ved brug af mjød i stedet for Campari.

### The Staffs Favourite:

Frisk, syrligt udgave af en hjemmelavet gin n' tonic, ved brug af local gin fra 'Røsnæs'.

### Lammefjorden longdrink:

Vores sæsonbestemte longdrink lavet på rom, lime og urter fra haven.

### Adamus Gin Sour:

Adamus gin destilleres med røde druer. Dette og lidt rød vermouth giver den perfekte forårscocktail.

### Spring iced coffee:

Kold og cremet cocktail med lokal rom, espresso, ristede hasselnødder og mælk.

---

## KAFFE

Stempelkaffe	35
Espresso	25
Cortado	30
Caffe latte	40
Cappuccino	40
Varm kakao	40
Dragsholm coffee	125

*Kaffe med aquavit, brun farin og flødeskum.*

## 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

Herslev Bryghus	65 / 75
Spørg din tjener	

---

# AVEC

## COGNAC

Michel Forgeron, Grand Champagne, VSOP	150
Michel Forgeron, Grand Champagne, XO	200
Michel Forgeron, Grand Champagne, Hors d'Age	400
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1987	300
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1979	625
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1960	750
Montifaud, Fine Champagne, VSOP 10 år	80
Montifaud, Fine Champagne, XO 30 år	150
Montifaud, Fine Champagne, 50 år	325
Lhéraud, Petite Champagne, VS	75
Lhéraud, Petite Champagne, 20 år	250
A.E. Dor, XO	250
A.E. Dor, 6	450
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

## ARMAGNAC

Veuve Goudoulin, VSOP	150
Veuve Goudoulin, XO	175
Baron de Sigognac, 1960	400
Baron de Sigognac, 1950	495

## CALVADOS

Lemorton Vieux Calvados, 8 år	125
Lemorton Vieux Calvados, 15 år	225
Lemorton Vieux Calvados, 25 år	250
Lemorton Vieux Calvados, 1968	400
Lemorton Vieux Calvados, 1957	425
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

## MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	295
Mark, Vejrhøj Vingård, Odsherred	185

## GRAPPA

Brunello, Valdicava, Marolo	125
Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Chardonnay, Giulia, Berta	95
Brachetto, Piasi, Berta	95
Moscato, Valdavi, Berta	95
Barbera, Roccanivo, Berta	295
Moscato, Bric del Gaian, Berta	295
Nebbiolo, Paolo Berta, Berta	400

## WHISKEY, RYE & BOURBON

Chivas 12 år	85
Talisker 10 år, Isle of Skye	125
Lagavulin 16 år, Islay Single Malt	155
Dalwhinnie 15 år, Highland Single Malt	125
Cragganmore 12 år, Speyside Single Malt	95
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	150
Scapa 2001, Orkney Single Malt	195
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	395
Springbank 15 år, Campbeltown	200
Four Roses, Kentucky	85
Four Roses Single Barrel, Kentucky	115
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200

## ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	150
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Plantation, Jamaica, 1998	325
Plantation, Jamaica, Nicaragua	295
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

## EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	125
La vieille prune, Maison Louis Roque	155
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485
Masculine 2015, Cold Hand Winery, Randers	160
Pyrus Communis, Cold Hand Winery, Randers	160

## LIKØR

Feminam 2015, Cold Hand Winery, Randers	100
Grand Marnier, 100 års Jubilæum	200
Grand Marnier, 150 års Jubilæum	350

# SLOTSOPHOLD

---

## GOURMETOPHOLD

- Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Slot Gourmet
- En overnatning i delt dobbeltværelse
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst tirsdag - torsdag: pris pr. pers. kr. 2.195

Ankomst fredag - lørdag: pris pr. pers. kr. 2.445

## SÆSONOPHOLD

Tilbydes hele året - med ankomst alle dage undtagen lørdag.

- Sæsonens 3-retters menu i Dragsholm Slot Bistro
- En overnatning i delt dobbeltværelse
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst søndag - torsdag: pris pr. pers. 1.495

Ankomst fredag: pris pr. pers. 1.745

## GASTRONOMIOPHOLD - 3 dages ophold

- 2 overnatninger i delt dobbeltværelse
- 1 x Gourmetmenu "Sted" i Dragsholm Slot Gourmet
- 1 x 3-retters menu i Dragsholm Slot Bistro
- 2 x slotsmorgenmad i Dragsholm Slot Bistro

Ankomst mandag - onsdag: pris pr. pers. 3.495

Ankomst torsdag: pris pr. pers. 3.745

Ankomst fredag - lørdag: pris pr. pers. 3.995

I Dragsholm Slots to restauranter, Dragsholm Slot Gourmet og Dragsholm Slot Bistro, baseres menuerne på sæsonens lokale råvarer fra baronens inddæmmede Lammefjorden. Vi tilbyder et ophold med to overnatninger og middag i begge restauranter.

## GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud inden kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2019.