



# VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

## FROKOST & AFTEN

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.



---

## SNACKS

Chips med tangemulsion og tørret tang	55
Taskekrabbe med saltet kål og tørret gær	75
Slottets vandbakkelse med Gammel Knas, spegeskinke og trøffel	75
Fugleleverparfait med bærsky og ristet brød	75
Caviar med jordskokker, cremefraiche og krydderurter	195

## MINDRE RETTER

3 østers med Lammefjordvinaigrette	105
Håndskåret tatar af okse med saltede bær, røg og sort peber	155
Lammefjordsrødder med yoghurt, hamp og sprøde kerner	155
Stegt jomfruummer med fermenteret hvidløg, grillet salat og jomfruummersauce	245
Cremede kartofler med muslinger, purløg og smør	195
- Med Baerii Caviar fra Prunier	195

## STØRRE RETTER

Stegt rødspættefilet med squash, sensommertrøffel, syltede hvidløg og sauce blanquette	275
Poussin med kål fra Lammefjorden, kartoffelpuré og skysauce med persille	285
Havtaske med vilde svampe, selleri og svampesky	295
Rib eye af Dansk Jersey med løg, røget marv og pebersauce	355
Dagens hovedret	255

## OSTE

Lagret Thybo ost med Karl Johan svampe og sprøde rugkerner	120
Rød Løber med syltet pære, valnødder og grankogler	120
Blå Kornblomst med solbær og ristet rugbrød	120
Alle tre oste med garniture	175

## DESSERTER

Hvid chokolade med yoghurtis, græskar og kandiserede græskarkerner	125
Mørke bær med honning, chokoladesorbet og hæg snaps	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.*

---

<b>MOUSSERENDE VIN</b>	<b>GL.</b>	<b>FL.</b>
2016 Æble Brut, Olsens, Lejre, Danmark	95	495
S.A "L' Universelle" Brut, Baron Albert, Champagne, Frankrig	125	650
2020 "Seksling", Vejrhøj Vingård, Odsherred, Danmark		795
<b>HVIDVIN</b>		
2019 Muscadet, "Les Vignes du bourg blanc", Julien Braud, Loire, Frankrig	75	375
2018 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig		445
2018 Riesling feinherb, Torsten Melsheimer, Mosel, Tyskland	110	550
2020 Aligoté, "Les Cosmics", Peter Gierszewski, Bourgogne, Frankrig		550
2019 Sauvignon Blanc/Weissburgunder, "Maceration", Christopher Barth, Rheinhessen, Tyskland		550
2020 Sauvignon Blanc, Domaine petit et fils, Pouilly Fumé, Loire, Frankrig	110	550
2019 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2018 Souvignir Gris, Barfod vin, Røsnæs, Danmark	125	600
2017 Savagnin, Ludwig Bindernagel, Jura, Frankrig	150	795
2017 Chardonnay, Domaine Faiveley, Ladoix, Bourgogne, Frankrig	150	795
2017 Chardonnay, "Vielles Vignes", Domaine Chartron, Rully, Bourgogne, Frankrig		950
<b>ROSÉVIN</b>		
2020 Rosé, Dyrehøj Vingård, Røsnæs, Danmark	125	595
<b>RØDVIN</b>		
2019 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2019 Syrah/Carignan/Grenache, "No 19", Le Bienheureux, Rhone, Frankrig	85	395
2019 Gamay, Thibault Ducruix, Beaujolais, Frankrig		445
2018 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		550
2019 Sangiovese, Chianti Classico, Montesecondo, Toscana, Italien	110	550
2017 Cabernet Franc, "NO 53", La grange aux Belles, Anjou, Loire, Frankrig		550
2018 Pinot Noir, Michel Magnien, Bourgogne, Frankrig	125	600
2016 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2017 Spätburgunder,"Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland		650
2015 Carignan, Domaine Richeaume, Provence, Frankrig	150	795
2016 Tempranillo, Valdeomonjas, Ribera del duero, Spanien		795
2019 Pinot Noir, Cotes du Nuits Villages, David Duband, Bourgogne, Frankrig	175	850

*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.

**Celestines Sour:**

Havtorn sour med whiskey og æggehvite.

**Autumn Bramble:**

Sirup på mørke bær med dansk gin og citronsaft.

**Staffs Favourite:**

Lokal gin med hjemmelavet tonic og danskvand.

**COCKTAILS 125****Sams Island Negroni:**

Gin fra Samsø med rød vermouth og bitter.

**Honey Old Fashioned:**

Bourbon rørt med Angostura og lokal honning.

**Røsnæs Fizz:**

Akvavit fra Røsnæs med sirup og bobler.

**Our Espresso Martini:**

Dansk vodka, kaffelikør fra Copenhagen Distillery og dobbelt espresso.

---

**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*

---

# 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, 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, 6	450
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

## ARMAGNAC

Veuve Goudoulin, VSOP	150
Veuve Goudoulin, XO	175
Veuve Goudoulin, 1999	200
Veuve Goudoulin, 1980	350
Baron de Sigognac, 1960	400
Baron de Sigognac, 1950	495
Veuve Goudoulin, 40 år	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 1985	425
Lemorton Vieux Calvados, Grans Reserve 30 år	495
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

## MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	295

## GRAPPA

Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Brunello, Valdicava, Marolo	125
Barbera, Nibbio, Berta	95
Barbera, Nebbiolo & Cabernet, Vintageblend,	150
Elisi, Berta	

Barbera, Roccanivo, Berta	295
Chardonnay, Giulia, Berta	95
Brachetto, Piasi, Berta	95
Moscato, Valdavi, Berta	95
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
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	150
Scapa, Orkney single malt	195
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	395
Springbank 15 år, Campbeltown	200
Four Roses Single Barrel, Kentucky	115
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200
CPH Distillery, Single Malt	595

## ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Clairin Vaval, Rhum Agricole, Haiti	125
Phantom Spirits, Æblerov, Guatemala	125
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	150
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Hampden Estate, 7 års, Jamaica	200
Mhoba, Select Reserve, Sydafrika	225
Transcontinental, 2005, Belize	250
Plantation, Jamaica, 1998	325
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

## EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	125
Kirsch, William J. Becker	125
La vieille prune, Maison Louis Roque	155
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485

## LIKØR

Grand Marnier, 100 års Jubilæum	200
Grand Marnier, Rouge	105