

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.



FROKOST

Østers med Lammefjordsvinaigrette og østersskum, pr. stk. 3 stk.	45 120
Vores snacks. Tre forskellige.	110
Spejlæg med vinterspinat, havesyre og ostesauce.	165
Hørøget helleflynder med kål fra egnen og mormordressing.	175
Tatar af Jersey okse med saltede bær, gran og gærmayonnaise.	175
Slottets tartelet med Lammefjordsgrøntsager og trøffel.	175
Fasanschnitzel med stegt kål, peberrodsfløde og brunet smør.	255
Dagens fangst med frikassé af Lammefjordsgrønt og urter fra haven.	255
Bøf af okse med løgvækster og kartoffelcreme.	325

OSTE

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

DESSERTER

Rehydrerede gulerødder med havtorn og hvid chokolade.	135
Æbler fra Troldebakken med jordskokker og valnøddeis.	135

MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.	
Bistroens 2-retters menu.	395
Bistroens 3-retters menu.	495

COCKTAILS

Lammefjordens longdrink	105
Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.	
Hemp & Tonic	125
Gin fra Røsnæs med hampessens og bitter tonic.	
Herbal Sour	125
Sour på udtræk af urter fra haven.	
Truffled Espresso Martini	155
Espresso Martini med vintertrøffel.	

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

KAFFE

Dobbelt espresso	35
Stempelkaffe	40
Cortado	40
Caffe latte	50
Cappuccino	50
Varm kakao	55

SØDT

Sødt til kaffen	35
Sæsonens kage	65

FADØL

Carlsberg Pilsner	45 / 65
Tuborg Classic	45 / 65
Jacobsen IPA	55 / 75
Jacobsen Brown Al	55 / 75

TE FRA A. C. PERCH'S

Earl Grey	55
Grøn mynte	55
English Breakfast	55
Hvid Lounge	55
Sæsonens te	55

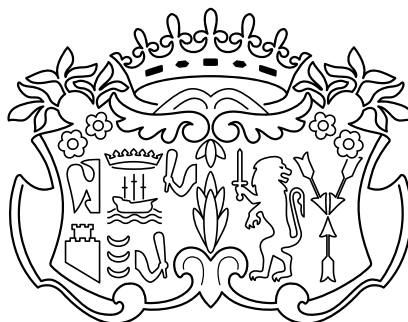
VAND & SODAVAND

Sodavand fra Naturfrisk	40
Lokal æblemost	40
Filtreret vand fra Thoreau	45
Saft fra Naturfrisk	45

FLASKEØL

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

Spørg din tjener om sortimentet.



AFTEN

SNACKS

Østers med Lammefjordsvinaigrette og østersskum, pr. stk. 3 stk.	45 120
Friteret kål med emulsion på sukkertang.	65
Vores vandbakkelser med skovgris, gran og friskost.	65
Fermenterede hestebønner med svampecreme og trøffel.	75
Sprød surdejsvaffel med krabbesalat.	110

MINDRE RETTER

Lammefjordskål med muslinger, ramsløg og røget muslingesauce.	175
Pocheret æg med vinterspinat, citrusurter og ostesauce.	175
Saltet torsk med brændt porre, syltede blomster og torskebisque.	185
Cremede kartofler med stedbiderrogn, røget stedbider, smørskum og friteret brød.	195

STØRRE RETTER

Knoldselleritærte med trøffel, syltede sennepskorn, vintersalater og sauce på hengemte svampe.	255
Krogmodnet gris med sort trompet-svampe, kål og sky med fermenterede kirsebærblade.	285
Havtaske stegt på benet med løgvækster, estragon og røget kartoffelsauce.	320
Bøf af okse med beder grillet over bål, sort hvidløg og sauce med røget marv.	355

OSTE

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

DESSERTER

Rehydrerede gulerødder med havtorn og hvid chokolade.	135
Æbler fra Troldebakken med jordskokker og valnøddeis.	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.

COCKTAILS

Lammefjordens longdrink	105
Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.	
Hemp & Tonic	125
Gin fra Røsnæs med hampessens og bitter tonic.	
Herbal Sour	125
Sour på udtræk af urter fra haven.	
Truffled Espresso Martini	155
Espresso Martini med vintertrøffel.	

KAFFE

Dobbelt espresso	35
Stempelkaffe	40
Cortado	40
Caffe latte	50
Cappuccino	50
Varm kakao	55

SØDT

Sødt til kaffen	35
Sæsonens kage	65

FADØL

Carlsberg Pilsner	45 / 65
Tuborg Classic	45 / 65
Jacobsen IPA	55 / 75
Jacobsen Brown AI	55 / 75

TE FRA A. C. PERCH'S

Earl Grey	55
Grøn mynte	55
English Breakfast	55
Hvid Lounge	55
Sæsonens te	55

VAND & SODAVAND

Sodavand fra Naturfrisk	40
Lokal æblemost	40
Filtreret vand fra Thoreau	45
Saft fra Naturfrisk	45

FLASKEØL

Rørvig og Herslev Bryghus	65 / 75
<i>Spørg din tjener om sortimentet.</i>	