



# 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 & AFTEN

---

### SNACKS

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Østers med æbler, knoldselleri og mild røg.<br>3 stk.   | 45<br>120 |
| Chips på Kombutang med fermenteret bønnecreme.          | 65        |
| Grillet gulerod med hamp og drænet fåremælksyoghurt.    | 65        |
| Ost fra Søtofte Gårdmejeri med trøffel.                 | 85        |
| Vandbakkelser med tørrede blomster og ostecreme.        | 85        |
| Surdejsvaffel med fugleleverceme og sylt fra kælderens. | 110       |

### MINDRE RETTER

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tatar af hårvildt med enebær, hengemte asparges og sprød malt.               | 195 |
| Grillet kål med ramsløg, trøffel og sauce på "Gammel Knas".                  | 185 |
| Pocheret knoldselleri med cremet tangsauce og ørredrogn.                     | 195 |
| Grillede havtaskekæber med porre, saltet gran og muslingesauce med persille. | 225 |
| Pocheret skovdue med svampebouillon, saltede bær og morkler.                 | 205 |

### STØRRE RETTER

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dagens fangst med løgvækster, skinke fra Birthesminde og rødvinssauce.                          | 295 |
| Gråand med rødbeder, solbær, fermenteret hvidløg og aromatisk pebersauce.                       | 285 |
| Svinenakke "Presa" af dansk tunggris med skovens svampe, efterårssalater og aspargesjordkokker. | 285 |
| Stegt, braiseret dyrekølle med trøfler, pære, rosenkål og sauce "Waldorf".                      | 355 |
| Bøf af dansk okse med græskar, røget marv og sky med syltede sennepskorn.                       | 375 |

### OSTE

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

### DESSERTER

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Æbler fra slotshaven med hvid chokolade og is på Nordmannsgran. | 135 |
| Jordkokke "Tarte Tatin" med kakaosorbet og røget fløde.         | 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.*

---

## FROKOST & AFTEN

---

### COCKTAILS

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| <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 Garden Sour</b>                                            | 135 |
| Sour på udtræk af urter fra haven med rom, citron og sukkersirup. |     |
| <b>Gløgglich</b>                                                  | 135 |
| Rom og vores egen gløgg. Serveres kold.                           |     |

---

### 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 fra Waseen | 45 |
| Saft fra Naturfrisk           | 45 |

### FADØL

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

### FLASKEØL

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

*Spørg din tjener om sortimentet.*