



JANUAR-FEBRUAR 2022

GÆSTEBUD

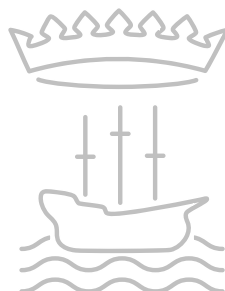
Saltet kammusling med syltede stikkelsbær, knoldselleri og fløde med rogn.

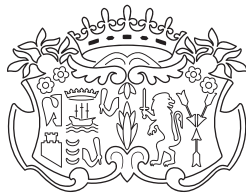
Tempereret torsk med persille, østers blanquette og knudekål.

Vinterkål fra Søren Wiuff med trøffel og sauce med Gammel Knas.

Oksemørbrad med grillet løg og morkelsauce.

Havtorn med mælkeis, sprød sandkage og karamel.





MARTS-APRIL 2022

GÆSTEBUD

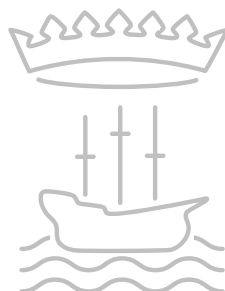
Stenbiderrogn med jordskokker, flæskesvær, kefirfermenteret fløde og karse.

Stegt slethvar med porre, persille, muslinger og muslingesauce.

Forårskål med trøffel og sauce med Gammel Knas.

Oksemørbrad med grillet løg og morkelsauce.

Havtorn med mælkeis, sprød sandkage og karamel.





MAJ-JUNI 2022

GÆSTEBUD

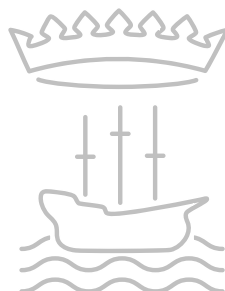
Hvide asparges med østers emulsion, rogn og urter.

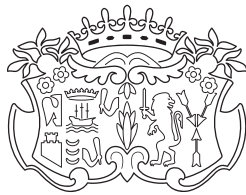
Jomfruhummer med ramsløg, kål og hummersauce.

Grønne asparges med morkler, æggeblomme og grøn aspargessauce.

Grillet oksemørbrad med nye løg, fermenteret hvidløg og trøffelsauce.

Slottets rabarber med kærnemælksis og luftig hvid chokolade.





JULI-AUGUST 2022

GÆSTEBUD

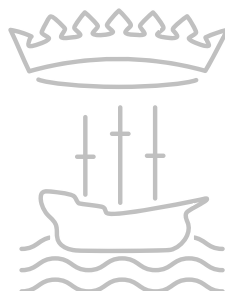
Hørøget kammuslinger med agurker, stikkelsbær og østers emulsion.

Tempereret torsk med ærter, morkler, og røget muslingesauce.

Sommerkål og sommertrøffel med sauce på Gammel Knas.

Grillet dansk kalv med fermenteret hvidløg, grillet løg og sauce på lang peber.

Lokale jordbær fra Havnsø med hvid chokolade og hyldeblomst.





SEPTEMBER-OKTOBER 2022

GÆSTEBUD

Saltet torsk med østers emulsion, grillet broccoli, rogn og røget fløde.

Jomfruhummer med vilde svampe og bisque.

Sensommerkål med efterårstrøffel og sauce på Gammel Knas.

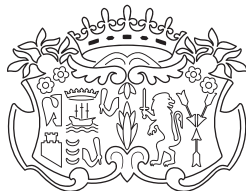
Slottets tilgang af vildt med grøntsager fra Søren Wiuff og sauce på lang peber.

Æbler fra egen have bagt med karamel, hvid chokolade og flødeis.



Dragsholm Slot - Relais & Châteaux

Dragsholm Allé, 4534 Hørve · info@dragsholm-slot.dk · tlf. 5965 3300 · dragsholm-slot.dk



NOVEMBER-DECEMBER 2022

GÆSTEBUD

Hørøget kammuslinger med jordskokker, løjrom og østers emulsion.

Tempereret torsk med bouillon på svampe, morkler og porre.

Kål fra Søren Wiuff med trøffel og sauce på Gammel Knas.

Gråand med rødbeder fra Lammefjorden, solbær og andesky.

Syltet kirsebær med hvid chokolade og kirsebær sorbet.

