

VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

FROKOST

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.



FROKOST

SNACKS

Østers fra Rømø med Lammefjordsvinaigrette og østersskum, pr. stk. 3 stk.	45 120
Vores vandbakkelser med røget friskost og sommertrøffel.	75
Blåmuslinger med saltede grønne havtorn og emulsion på solbærgrene.	75
Kiks på Søbo ost fra Ringsted med ostecreme og urter fra haven.	75
Alle snacks, pr. pers.	125

MINDRE RETTER

Hørøget laks med kål fra hegnet, syltet knudekål, yoghurt og tørrede urter.	175
Tatar af Jerseyokse med saltede bær, gran og gærmayonnaise.	175
Slottets tartelet med kylling fra Langebjerggaard, asparges og blanquettesauce.	185
Nye kartofler med luftig rygeost, porre og løvstikke.	155
Stegt æg fra Åsevangsgård med cremet løg, sprødt brød, urter fra haven og osteskim.	165

STØRRE RETTER

Glaserede hvide asparges med hvidløg, sommertrøffel, sprødt surdejsbrød og sauce på sidste års asparges.	285
Dagens fangst med frikassé på grønt fra egnen, muslinger og muslingesauce.	295
Schnitzel af krogmodnet gris med kål fra hegnet, salater fra Ærtebjerg og sylt fra kælderens.	265
Stegt okse med nye løg, fermenteret hvidløg, urter og sky med aromatisk olie.	355

OSTE

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

DESSERTER

Bagte rabarber fra haven med ymeris, sprød havre og sødskærm.	135
Parfait med lokal honning, luftigt øllebrød og hvid chokolade.	135

MENUER

Køkkenschefen 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

COCKTAILS

Lammefjordens longdrink	105
Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.	
Hemp & Tonic	125
Gin fra Røsnæs med hampessens og bitter tonic.	
Cucumber Margarita	125
Margarita på danske agurker og reposado tequila.	
Dill Anise	155
Dill Anise fra CPH Distillery med vermouth og saltet kirsebær.	

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

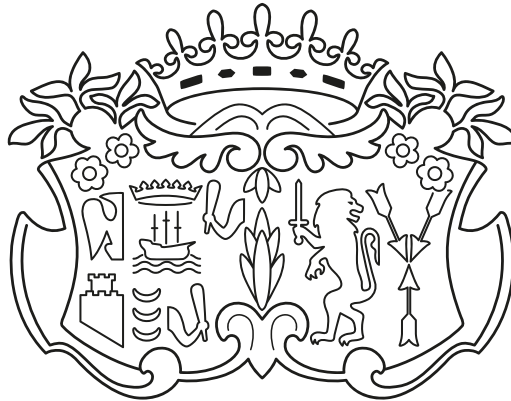
FADØL

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.



VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

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.



AFTEN

SNACKS

Østers fra Rømø med Lammefjordsvinaigrette og østersskum, pr. stk. 3 stk.	45 120
Vores vandbakkelser med røget friskost og sommertrøffel.	75
Blåmuslinger med saltede grønne havtorn og emulsion på solbærgrene.	75
Kiks på Søbo ost fra Ringsted med ostecreme og urter fra haven.	75
Surdejsvaffel med salat på taskekrabbe og kartoffel.	110
Alle snacks, pr. pers.	185

MINDRE RETTER

Grillede grønne asparges med judasøre, saltede solbærblade og skummende ostesauce.	185
Saltet okse med caviar fra Prunier, østerscreme og urter fra haven.	285
Stegte kammuslinger med nye kartofler, spinatcreme og gran.	205
Jomfruhummer med kål fra hegnet, ramsløg og jomfruhummersauce.	225

STØRRE RETTER

Glaserede hvide asparges med hvidløg, sommertrøffel, sprødt surdejsbrød og sauce på sidste års asparges.	285
Stegt helleflynder med nye løg, svampe fra Tvedemose og hønsesky med rødvin.	320
Krogmodnet gris med grønt fra Ærtebjerg i crustade, saltede umodne kirsebær og sky med fermenterede kirsebærblade.	285
Grillet okse med knoldselleri, nye salater, røget marv og sauce med aromatisk olie.	355

OSTE

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

DESSERTER

Rabarber fra haven i forskellige teksturer med hvid chokolade og sødskærm.	135
Grønne jordbær fra Troldebakken med kærnemælkssorbet, mynte fra haven og 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.

AFTEN

COCKTAILS

Lammefjordens longdrink	105
Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.	
Hemp & Tonic	125
Gin fra Røsnæs med hampessens og bitter tonic.	
Cucumber Margarita	125
Margarita på danske agurker og reposado tequila.	
Dill Anise	155
Dill Anise fra CPH Distillery med vermouth og saltet kirsebær.	

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
-----------------	----

VAND & SODAVAND

Sodavand fra Naturfrisk	40
Lokal æblemost	40
Filtreret vand fra Waseen	45
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 om sortimentet.