

# VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM BISTRO

FROKOST & AFTEN

---



Velkommen til Dragsholm Slots samlingssted, Dragsholm Bistro. Bistroen er baseret på samme køkkenfilosofi som vores anmelderroste gourmetrestaurant, Dragsholm Gourmet, der har modtaget en Michelin-stjerne i Michelin Guide Nordic 2017. 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.



DRAGSHOLM SLOT

SLOTSHOTEL & GASTRONOMI

Dragsholm Slot · Dragsholm Allé · 4534 Hørve · +45 5965 3300 · [www.dragsholm-slot.dk](http://www.dragsholm-slot.dk)

---

## SNACKS

Kroket med fisk og urtemayonnaise	35
Vores røget skovgris	35
Kogte vagtelæg	35
Profiteroles med gedefriskost og revet ost	35
Kombutang fra Sejerøbugten, med røget creme	35
Snack menu	140

## FORRETTER

Glaserede havtaskekæber med rehydrerede grøntsager og timianolie	130
“Lammefjords espresso” skaldyrssuppe, fermenterede grøntsager og flødeskum	95
Dansk laks med havtorn og gulerødder	120
Glaseret blæksprutte med løg og sar	120
Fulskager “Moderne” med vallesauce og porre	120

## HOVEDRETTER

Stegt torsk med knust kartoffel, rå fennikel og cremesauce	255
Bøf af okse med grøntsager fra Lammefjorden og skysauce	255
Dagens hovedret	225
“Køkkenchefens livret”: Stegte slotspølser med kartoffelsalat	130

## OST & DESSERT

Danske oste med stegt rugbrød	130
Hasselnøddeis med crumble og urtecreme	100
Brombærsorbet med luftig ymer og marengs	100
Gulerodskage med friskost, havtorn og maltjord	60

---

## MENUER

Køkkenchefen sammensætter dagens menuer efter årstidens råvarer.

Spørg din tjener om dagens menuer.

Bistroens 2-retters menu	295
Bistroens 3-retters menu	375

---

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

---

---

## SNACKS

Croquette with salted fish, and herb mayonnaise	35
Smoked pork from the forest	35
Boiled quail eggs	35
Profiterols with fresh goatcheese and grated cheese	35
Kombu seaweed from the Sejerø cove with smoked creme	35
Snack menu	140

## STARTERS

Glazed monkfish cheeks with rehydrated vegetables and thyme oil	130
"Lammefjord's Espresso" Shellfish soup, fermented vegetables and whipped cream	95
Danish salmon with seabuckthorn and carrots	120
Glazed squid with onion and savory	120
Fulskager "Modern" whey sauce with leek	120

## MAIN COURSES

Fried cod with crushed potatoes, raw fennel and cream sauce	255
Steak cut from beef with vegetables from Lammefjorden and jus	255
Today's Special	225
"The Head Chef's Favourite": Fried sausages and potato salad	130

## CHEESE & DESSERTS

A selection of Danish cheese with fried rye bread	130
Hazelnut icecream with crumble and herb cream	100
Blackberry sorbet with yoghurt and meringue	100
Carrot cake with fresh cream cheese, pickled sea buckthorn and malt soil	60

---

## MENUS

The head chef puts together the menus of the day depending on the local ingredients of the season. Please ask you waiter for more information.

The Bistro's 2-course menu	295
The Bistro's 3-course menu	375

---

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

---

---

<b>MOUSSERENDE VIN / SPARKLING</b>		<b>GL.</b>	<b>FL.</b>
S.A.	Spumante, "Cuvée Brut 36", Marsuret, Italien	75	375
2014	Crémant du Jura, Domaine Rolet, Jura		495
S. A.	Champagne Brut, "L'universelle", Baron Albert, Frankrig	125	650
S. A.	Æblecider, Olsen, Lejre, Danmark	95	395
<b>HVIDVIN / WHITE</b>			
2017	Chardonnay, "Bee Famous," Languedoc, Frankrig	65	325
2017	Riesling Halbtrocken, Weingut Hensel, Pfalz, Tyskland	70	350
2017	Grüner Veltliner, "Grossriedenthaler Löss," Weingut Diwald, Østrig	75	375
2015	Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig	110	550
2017	Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	550
2016	Chardonnay, Pouilly Fuissé, Les Grand Climats, Bourgogne, Frankrig		695
<b>HVIDVIN FRA GODE VENNER / WHITE FROM GOOD FRIENDS</b>			
2017	Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingaard, Odsherred, Danmark		600
2017	Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark	125	600
2015	Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2015	Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace		550
<b>ROSÉVIN / ROSÉ</b>			
2016	Rosé Blend, Ca Dei Frati, Lombardiet, Italien	95	495
<b>RØDVIN / RED</b>			
2017	Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankrig	65	325
2016	Syrah, Chateau de saint Cosme, Côtes di Rhône	75	375
2015	Gamay, Domaine Bouillat, Beaujolais, Frankrig	85	395
2015	Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		425
2014	Pinot Noir, Cote de Nuits Villages, Bertrand Ambroise, Bourgogne, Frankrig		695
2014	Nebbiolo, Le Radici, La Morra, Barolo, Piemonte, Italien		495
2011	Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
<b>RØDVIN FRA GODE VENNER / RED FROM GOOD FRIENDS</b>			
2017	Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig	95	495
2012	Pinot Noir, "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland	125	600
2016	Savagnin Noir, Ludvig Bindernagel, Jura, Frankrig	125	595
2012	Garnacha, "El Terroir", Domaine Lupier, Navarra, Spanien		550

Årgange kan variere. Spørg venligst din tjener efter udvidet vin- og aveckort.  
Vintage may vary. Please ask your waiter for the extended wine list.

---

---

## COCKTAILS 95

Tarragon Sour: Vodka, tarragon, lemon & eggwhite

The Staff's Favourite: Local gin from Røsnæs, chicory and lemon balm syrup & soda

Nordic Soil: Local vodka, blue potatoes & lemon

Hæg Sour: Black cherry tree aquavit, syrup, citrus & soda

Herbtini: Dry vermouth & aquavit infused with herbs

Castle Sun: Vodka, local applejuice & seabuckthorn

Plum N' Rum: Plum syrup, rum & lemon

Autumn Apples: Local applejuice, rum, lemon & cream

## LAMMEFJORDENS LONGDRINK 95

Made with seasonal, local herbs. Ask your waiter for today's ingredients.

---

### VAND / SOFT DRINKS

Sodavand	40
Stenkulla kildevand (0,7 l)	55
Lokal æblemost	40
Saft fra Naturfrisk	45

### FADØL / DRAUGHT BEER

Rørvig Pilsner	50 / 70
Rørvig Mørk Special	50 / 70
Isefjords IPA	50 / 70
Odsherred Dark Ale	50 / 70

### FLASKEØL / BOTTLED BEER

Herslev Bryghus (0,5 l)	75
-------------------------	----

### KAFFE / COFFEE

Stempelkaffe	35
Espresso	25
Cortado	30
Caffe latte	40
Cappuccino	40
Varm kakao	40

### TE FRA A. C. PERCH'S / TEA 40

Earl Grey
Grøn mynte
Grøn økologisk Zhang Mao
Hvid Lounge
Sæsonens te. Spørg din tjener.

---

---

## GOURMETOPHOLD

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 2.095 i delt dobbeltværelse.

---

## SÆSONOPHOLD

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 1.395 i delt dobbeltværelse.

Tilbuddet gælder søndag-fredag.

---

## GASTRONOMIOPHOLD

### - 3 dages ophold

I Dragsholm Slots to restauranter, Gourmet og Bistro, baseres menuerne på sæsonens lokale råvarer fra baronens inddæmmede Lammefjorden. Vi tilbyder et ophold med to overnatninger og middag i begge restauranter.

- Rundvisning på Dragsholm Slot (fre, lør, søn)
- Dagens 3-retters menu i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'
- 5-retters middag i Dragsholm Gourmet 'Slotskøkkenet'
- Overnatning på et af slottets værelser
- Slotsmorgenmad i Dragsholm Bistro 'Spisehuset'

Pris pr. person kr. 3.295 i delt dobbeltværelse.

---

## GENERELT

Check-in fra kl. 15.00

Check-ud fra kl. 11.00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Priser er gældende i 2018.

---

---

# AVEC

## COGNAC

Montifaud, Fine Champagne, VSOP 10 år	75
Montifaud, Fine Champagne, XO 30 år	110
Montifaud, Fine Champagne, 50 år	225
Lhéraud, Petite Champagne, VS	75
Lhéraud, Petite Champagne, 20 år	250
A.E. Dor, XO	250
A.E. Dor, 6	375
A.E. Dor, 8	375
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

## ARMAGNAC

Baron de Sigognac, VSOP	75
Baron de Sigognac, XO	95
Baron de Sigognac, 1960	275
Baron de Sigognac, 1950	375

## CALVADOS

Lemorton Vieux Calvados, 8 år	110
Lemorton Vieux Calvados, 15 år	195
Lemorton Vieux Calvados, 25 år	295
Lemorton Vieux Calvados, 1968	395
Lemorton Vieux Calvados, 1957	425
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

## MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Marc de Bourgogne, Guy Roulot	275
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	185
Mark, Vejrhøj Vingård, Odsherred	185

## LIKØR

Feminam 2015, Cold Hand Winery, Randers	100
Grand Marnier, 100 års Jubilæum	175
Grand Marnier, 150 års Jubilæum	295

## GRAPPA

Barolo, Bel Colle	95
Grattamacco, Nannoni	115
Barbera, Roccanivo, Berta, 2007	145
Moscato, Bric del Gaian, Berta, 2003	185
Nebbiolo, Tre Soli Tre, Berta, 2002	185
Riserva Del Fondatore, Berta, 1989	245

## WHISKEY, RYE & BOURBON

Chivas 12 år	125
Talisker 10 år, Isle of Skye	165
Lagavulin 16 år, Islay Single Malt	185
Smokehead, Ian Macleod, Islay Single Malt	175
Dalwhinnie 15 år, Highland Single Malt	150
Glenmorangie Original, Highland Single Malt	150
Cragganmore 12 år, Speyside Single Malt	140
Glenfiddich 15 år, Speyside Single Malt	175
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	195
Scapa 2001, Orkney Single Malt	210
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	285
Springbank 15 år, Campbeltown	205

Rittenhouse Rye 100	105
Four Roses, Kentucky	95
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200
Amrut Rye Single Malt, Indien	300

## ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Diplomatico, Venezuela, 2002	195
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	125
Plantation, Grand Cru, Guatemala	155
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Plantation, Jamaica, 1998	175
Plantation, Jamaica, Nicaragua	250
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

## EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	90
La vieille prune, Maison Louis Roque	135
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Poire, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485
Masculine 2015, Cold Hand Winery, Randers	160
Pyrus Communis, Cold Hand Winery, Randers	160