



VELKOMMEN TIL DRAGSHOLM SLOT BISTRO

FROKOST & 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.



SNACKS

Østers med Lammefjordsvinaigrette, pr. stk.	35
Kyllingechips med urtecreme.	65
Vaffel med røget marv, cremefraiche og karse.	65
Slottets vandbakkelse med skinke fra Birthesminde, ost og trøffel.	75
Glaskål med taskekrabbe og gæremulsion.	75
Aromatisk bouillon med røget fløde.	75

MINDRE RETTER

Vildt tartelet med jordskokker.	145
Hamp gravad laks med selleri, sennep og æbler fra haven.	165
Stegte kammuslinger med kål fra hegnet og sauce på brændt kål.	165
Stegt økologisk æg med grillet porre og sauce med Gammel Knas ost. - Med revet trøffel	155 85

STØRRE RETTER

Sørens knoldselleri med morkler, syltede hyldebær og brunet smør.	225
Dagens fangst stegt på brød med rodfrugter fra Lammefjorden.	285
Gråand med bagte rødbeder og saltede solbær.	285
Rib eye af krogmodnet okse med løg og ægte sauce.	355
Dagens hovedret	255

OSTE

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

DESSERTER

Kirsebørsorbet med syltede kirsebær og cremefraiche.	125
Mørk chokolade med syltede jordskokker, tørrede blåbær og hasselnødder.	125

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.

MOUSSERENDE VIN	GL.	FL.
2016 Æble Brut, Olsens, Lejre, Danmark	95	495
S.A "L' Universelle" Brut, Baron Albert, Champagne, Frankrig	125	650
2020 "Seksling", Vejrhøj Vingård, Odsherred, Danmark		795
HVIDVIN		
2019 Muscadet, "Les Vignes du bourg blanc", Julien Braud, Loire, Frankrig	75	375
2018 Riesling Reserve, Fernand Engel, Alsace, Frankrig		445
2018 Riesling feinherb, Torsten Melsheimer, Mosel, Tyskland	110	550
2020 Aligoté, "Les Cosmics", Peter Gierszewski, Bourgogne, Frankrig		550
2019 Sauvignon Blanc/Weissburgunder, "Maceration", Christopher Barth, Rheinhessen, Tyskland		550
2020 Sauvignon Blanc, Domaine petit et fils, Pouilly Fumé, Loire, Frankrig	110	550
2019 Chardonnay, Fevre, Chablis, Bourgogne, Frankrig	110	575
2018 Souvignir Gris, Barfod vin, Røsnæs, Danmark	125	600
2017 Savagnin, Ludwig Bindernagel, Jura, Frankrig	150	795
2017 Chardonnay, Domaine Faiveley, Ladoix, Bourgogne, Frankrig	150	795
2017 Chardonnay, "Vielles Vignes", Domaine Chartron, Rully, Bourgogne, Frankrig		950
ROSÉVIN		
2020 Rosé, Dyrehøj Vingård, Røsnæs, Danmark	125	595
RØDVIN		
2019 Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	75	375
2019 Syrah/Carignan/Grenache, "No 19", Le Bienheureux, Rhone, Frankrig	85	395
2019 Gamay, Thibault Ducru, Beaujolais, Frankrig		445
2018 Barbera d'Alba, "Rio Sordo", Cascina delle Rose, Piemonte, Italien		550
2019 Sangiovese, Chianti Classico, Montesecondo, Toscana, Italien	110	550
2017 Cabernet Franc, "NO 53", La grange aux Belles, Anjou, Loire, Frankrig		550
2018 Pinot Noir, Michel Magnien, Bourgogne, Frankrig	125	600
2016 Barolo, Le Radici, La Morra, Piemonte, Italien	125	600
2017 Spätburgunder,"Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland		650
2015 Carignan, Domaine Richeaume, Provence, Frankrig	150	795
2016 Tempranillo, Valdeomonjas, Ribera del duero, Spanien		795
2019 Pinot Noir, Cotes du Nuits Villages, David Duband, Bourgogne, Frankrig	175	850

Årgange kan variere. Spørg venligst din tjener efter udvidet vin- og aveckort.

COCKTAILS 95**Lammefjordens longdrink:**

Sirup på sæsonens urter med rom, lime og danskvand.

Celestines Sour:

Havtorn sour med whiskey og æggehvite.

Dragsholms White Gløgg:

Husets hvide gløgg med lys rom fra Samsø.

Staffs Favourite:

Lokal gin med hjemmelavet tonic og danskvand.

COCKTAILS 125**Sams Island Negroni:**

Gin fra Samsø med rød vermouth og bitter.

Honey Old Fashioned:

Bourbon rørt med Angostura og lokal honning.

Pear & Cherry Bramble:

Dansk gin med pæresaft og kirsebær.

Truffled Espresso Martini:

Kaffelikør fra Copenhagen Distillery, dobbelt espresso og trøffel.

KAFFE

Stempelkaffe 35

Espresso 25

Cortado 30

Caffe latte 40

Cappuccino 40

Varm kakao 40

TE FRA A. C. PERCH'S 40

Earl Grey

Grøn mynte

English breakfast

Hvid Lounge

Sæsonens te

VAND & SODAVAND

Sodavand fra Naturfrisk 40

Filtreret vand fra Thoreau 45

Lokal æblemost 40

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

AVEC

COGNAC

Michel Forgeron, Grand Champagne, VSOP	150
Michel Forgeron, Grand Champagne, XO	200
Michel Forgeron, Grand Champagne, Hors d'Age	400
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1979	625
Michel Forgeron, Grand Champagne, 1960	750
Montifaud, Fine Champagne, VSOP 10 år	80
Montifaud, Fine Champagne, XO 30 år	150
Montifaud, Fine Champagne, 50 år	325
Lhéraud, Petite Champagne, VS	75
Lhéraud, Petite Champagne, 20 år	250
A.E. Dor, 6	450
Frapin, Premier Grand Cru, Cuvee 1888	1995

ARMAGNAC

Veuve Goudoulin, VSOP	150
Veuve Goudoulin, XO	175
Veuve Goudoulin, 1999	200
Veuve Goudoulin, 1980	350
Baron de Sigognac, 1960	400
Baron de Sigognac, 1950	495
Veuve Goudoulin, 40 år	495

CALVADOS

Lemorton Vieux Calvados, 8 år	125
Lemorton Vieux Calvados, 15 år	225
Lemorton Vieux Calvados, 25 år	250
Lemorton Vieux Calvados, 1968	400
Lemorton Vieux Calvados, 1957	425
Lemorton Vieux Calvados 1985	425
Lemorton Vieux Calvados, Grans Reserve 30 år	495
Lemorton Vieux Calvados, Rareté	550

MARC & FINE

Marc du Jura, Domaine Rolet	145
Fine De Bourgogne, Jacques Prieur, 1986	295

GRAPPA

Brunello, Doppio Fusto, Marolo	95
Brunello, Valdicava, Marolo	125
Barbera, Nibbio, Berta	95
Barbera, Nebbiolo & Cabernet, Vintageblend,	150
Elisi, Berta	

Barbera, Roccanivo, Berta	295
Chardonnay, Giulia, Berta	95
Brachetto, Piasi, Berta	95
Moscato, Valdavi, Berta	95
Moscato, Bric del Gaian, Berta	295
Nebbiolo, Paolo Berta, Berta	400

WHISKEY, RYE & BOURBON

Chivas 12 år	85
Talisker 10 år, Isle of Skye	125
Lagavulin 16 år, Islay Single Malt	155
Dalwhinnie 15 år, Highland Single Malt	125
Glenkinchie 12 år, East Lothian, Edinburgh	150
Scapa, Orkney single malt	195
Longrow 18 år, Springbank, Campbeltown	395
Springbank 15 år, Campbeltown	200
Four Roses Single Barrel, Kentucky	115
Michters Small Batch Bourbon, Kentucky	200
CPH Distillery, Single Malt	595

ROM

Diplomatico, Venezuela, 12 år	105
Clairin Vaval, Rhum Agricole, Haiti	125
Phantom Spirits, Æblerov, Guatemala	125
Plantation, Barbados, 20th Anniversary	150
Ron Zacapa, Guatemala, 23 år	165
Hampden Estate, 7 års, Jamaica	200
Mhoba, Select Reserve, Sydafrika	225
Transcontinental, 2005, Belize	250
Plantation, Jamaica, 1998	325
Plantation Gran Añejo, Guatemala & Belize	250

EAU DE VIE

Poire, Williams J. Becker	125
Kirsch, William J. Becker	125
La vieille prune, Maison Louis Roque	155
L' Abricot, Jean-Marc Roulot	455
Framboise, Jean-Marc Roulot	485

LIKØR

Grand Marnier, 100 års Jubilæum	200
Grand Marnier, Rouge	105