

# 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

Walnuts with burned garlic	35
Boiled quail eggs	35
Croquette with salted fish, potato and cep mushroom oil	35
Profiterols with fresh goatcheese and grated cheese	35
Field bean puree with crispy potatoes and vinegar	35
Snack menu	140

## STARTERS

Carrot marinated salmon with buttermilk, horseraddish and chervil	120
Pickled celeriac with brill, dill and mussel juice	120
“Lammefjords pasta” with dried egg yolk and whey sauce	110
Glazed squid with onion, ramson and mead	120
Baked beetroot with marrow, fried bread and sorrel	110
Creamy grains with “havgus”, jerusalem artichokes and roasted sunflowerseeds	110

## MAIN COURSES

Fried cod with cabbage from Søren and sauce with fermented asparagus	255
Steak cut from beef with leek and pickled ramson	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
Sorbet of overripe pear with yoghurt and meringue	100
Milk ice cream with cep mushroom caramel and crispy bread	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 your waiter for more information.

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

---



---

<b>MOUSSERENDE VIN / SPARKLING</b>		<b>gl.</b>	<b>fl.</b>
S.A.	Prosecco Jeio, Cuvée Brut, Italien	75	375
2011	Crémant du Jura, Domaine Rolet, Jura	95	495
2016	Kung Cider, Æblecider, Birkemosegaard, Sj odde, Danmark	95	495
2014	Bonde "5", Æblecider, Olsens, Lejre		450
2014	Champ "3", Æblecider, Olsens, Lejre		400
<b>HVIDVIN / WHITE</b>			
2016	Chardonnay, "Bee Famous," Languedoc, Frankrig	65	325
2016	Riesling Halbtrocken, Weingut Hensel, Pfalz, Tyskland	70	350
2016	Grüner Veltliner, "Grossriedenthaler Löss," Weingut Diwald, Østrig	75	375
2015	Sauvignon Blanc, Domaine du Nozay, Sancerre, Loire, Frankrig	110	550
2016	Chardonnay, Domaine Bersan, Chablis, Bourgogne, Frankrig	95	495
2015	Chardonnay, Pouilly Fuissé, Les Grand Climats, Bourgogne, Frankrig		695
<b>HVIDVIN FRA GODE VENNER / WHITE FROM GOOD FRIENDS</b>			
2016	Solaris, "Styver", Vejrhøj Vingaard, Odsherred, Danmark	125	595
2016	Solaris, "Paulus", Ørnberg, Sj. Odde, Danmark		595
2015	Chardonnay, Champ Divin, Jura, Frankrig		550
2015	Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace		550
<b>ROSÉVIN / ROSÉ</b>			
2016	Gamay, Domaine des Ronze, Beaujolais, Frankrig		495
<b>RØDVIN / RED</b>			
2016	Merlot, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig	65	325
2016	Grenache-Syrah, Chateau Gigognan, Côtes du Rhône, Frankrig	75	375
2016	Gamay, Domaine des Ronze, 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
2013	Nebbiolo, Le Radici, La Morra, Barolo, Piemonte, Italien		495
2012	Sangiovese, "Braccale", Biondi Santi, Toscana, Italien	110	550
<b>RØDVIN FRA GODE VENNER / RED FROM GOOD FRIENDS</b>			
2013	Cinsault, Rune Elkjær, Rhone, Frankrig	85	495
2013	Spätburgunder, Patrick Kampf, Rheinhessen, Tyskland		550
2014	Blend, "Palissaire," Domaine de la Selve, Ardeche, Frankrig		375
2014	Poulsard, Ludvig Bindernagel, Jura, Frankrig	115	595
2015	Pinot Noir, Tony Bornard, Jura, Frankrig		650



---

## COCKTAILS 95

Tarragon Sour: Vodka, tarragon, lemon & eggwhite

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

"Bloody mary": Vodka, horseradish, juice & salt

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

Herbtini: Dry vermouth & aquavit infused with herbs

Castle Sun: vodka, local applejuice & seabuckthorn

Sparkling Mjød: Petersen & Sønner mead & sparkling wine

## 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

## 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 / TEA

Earl Grey	40
Morgen-te	
Hvid Lounge	
Sæsonens te. Spørg din tjener.	

---



---

## 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

---