DRAGSHOLM SLOT

SELSKABSMENUER 2027



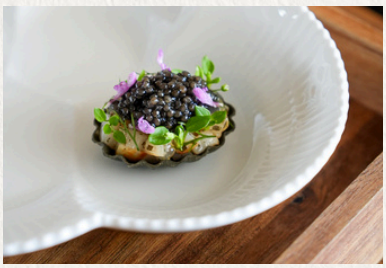












Dragsholm Slot – Relais & Châteaux
Dragsholm Allé, 4534 Hørve · info@dragsholm-slot.dk · tlf. 5965 3300 · dragsholm-slot.dk

JANUAR / FEBRUAR

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

Tatar af okse
med jordskokker, jordskokkechips & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med havgus

HOVEDRET

Farseret vagtel
med rødder fra marken, sylt fra kælderen & sauce suprême med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med rødder fra marken, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,-
Beef wellington 145,-

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac

MARTS / APRIL

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

Tatar af okse
med rødbede, sprøde rødder fra markerne & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med havgus

HOVEDRET

Farseret vagtel
med grillet hjertesalat, sylt fra kælderen & sauce suprême med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med grillet hjertesalat, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,- pr. kuvert
Beef wellington 145,- pr. kuvert

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac

MAJ/JUNI

FORRETTER

Koldrøget laks
med grønne asparges, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med grønne jordbær, radiser & vinaigrette

Tatar af okse
med løvstikke emulsion, sprøde kartoffelchips & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med persille,
spinat & ramsløg

(fra 1 juni)
Hvide asparges fra Søren
med Birthesminde skinke & luftig hollanddaise

HOVEDRET

Farseret vagtel
med grillet hjertesalat, ramsløg & sauce suprême med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med grillet hjertesalat, ramsløg & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,- pr. kuvert
Beef wellington 145,- pr. kuvert

DESSERTER

Rabarber & vanilje
med créme anglaise, mazarin & rarbarbersorbet

Hyldeblomst
med mandelbiscuit, luftig ymerskum & hyldeblomstsorbet

(fra 1. juni)
Jordbær fra Havnsø
med hyldeblomst vinaigrette, mandelbiscuit & jordbærsorbet

JULI/AUGUST

FORRETTER

Koldrøget laks
med agurk, bitre salater, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med marinerede tomater, bagte tomater & tomatbouillon

Tatar af okse
med ramsløgsemulsion, sprøde kartoffelchips & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med persille, spinat & ramsløg

HOVEDRET

Farseret vagtel
med grillet hjertesalat, ærter & sauce suprême med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med grillet hjertesalat, ærter & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,- pr. kuvert
Beef wellington 145,- pr. kuvert

DESSERTER

Jordbær fra Havnsø
med hyldeblomst vinaigrette, mandelbiscuit & jordbærsorbet

Rabarber & vanilje
med créme anglaise, mazarin & rarbarbersorbet

SEPTEMBER/OKTOBER

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med marinerede tomater, bagte tomater & tomatbouillon

Tatar af okse
med rødbede, sprøde rødder fra markerne & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med havgus

(fra 1. oktober)
Saltet kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

HOVEDRET

Farseret vagtel
med grillet hjertesalat, sylt fra kælderen & sauce supréme med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med grillet hjertesalat, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,- pr. kuvert
Beef wellington 145,- pr. kuvert

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med ristede valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac

NOVEMBER/DECEMBER

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Saltet kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

Tatar af okse
med jordskokker, jordskokkechips & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende sauce med havgus

HOVEDRET

Farseret vagtel
med rødder fra markerne, sylt fra kælderen & sauce supréme med Karl Johan
eller
Dagens fangst, stegt på brød
med rødder fra markerne, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,- pr. kuvert
Beef wellington 145,- pr. kuvert

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med ristede valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac

NATMAD

Slottets byg selv hotdogs
med behørigt garniture

Slottets flæskestegssandwich
med behørigt garniture

Grillede slotspølser
med kartoffelsalat, grov sennep & marineret salat

JANUAR / FEBRUAR

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Stegt kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

Tatar af okse
med jordskokker, sprøde rødder fra lammefjorden & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende ostesauce

HOVEDRET

Farseret vagtel
med glacerede beder, sylt fra kælderen & sauce suprême med karl johan

eller

Dagens fangst, stegt på brød
med glacerede beder, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,-
Beef wellington 145,-

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac







JANUAR / FEBRUAR

FORRETTER

Koldrøget laks
med syltet græskar, dild & peberrodsfløde

Stegt kammusling
med saltbagt knoldselleri, løgurter & vinaigrette

Tatar af okse
med jordskokker, sprøde rødder fra lammefjorden & havgus

Stegt kål
med kartoffelpuré, sylt fra kælderen & skummende ostesauce

HOVEDRET

Farseret vagtel
med glacerede beder, sylt fra kælderen & sauce suprême med karl johan

eller

Dagens fangst, stegt på brød
med glacerede beder, sylt fra kælderen & skummende muslingesauce

Tilkøb
Oksemørbrad/kalvemørbrad 100,-
Beef wellington 145,-

DESSERTER

Karameliserede æbler
med syltede æbler, hasselnød biscuit & ymersorbet

Fragilité med valnødder
med hengemte bær & iscreme med svesker i armagnac