

DRAGSHOLM SLOT BISTRO MENU

Snackpakken 149

Sprød toast med kalvebrisler & ramsløg

Surdejsvaffel med modnet ost & Birthesminde-skinke

Hakurei majroe med dild & østersemulsion

Østers & snacks

Venø østers naturel pr stk. 45

Venø østers med hybenrose pr stk. 45

Venø østers med hot sauce pr stk. 45

Oliven 65

Sprøde kartoffelchips med tørret tomat, let pisket creme fraiche & purløg 65

Ristet brioche med ansjoser 75

Anderillette med sennep & ristet brioche 75

2 retter 375

Hvide asparges med sauterede vilde urter, modnet oksefedt & asparges blanquette

Grillet farseret vagtel med ramsløg, grønne asparges & sauce suprême med karl-johan

3 retter 465

Hvide asparges med sauterede vilde urter, modnet oksefedt & asparges blanquette

Grillet farseret vagtel med ramsløg, grønne asparges & sauce suprême med karl-johan

Syltede rabarber med rabarberkompot, sprød marengs, hyldeblomt the & ymersorbet

4 retter 535

Hvide asparges med sauterede vilde urter, modnet oksefedt & asparges blanquette

Nye danske kartofler med sauteret blæksprutte & muslingesauce med røget torskerogn

Grillet farseret vagtel med ramsløg, grønne asparges & sauce suprême med karl-johan

Syltede rabarber med rabarberkompot, sprød marengs, hyldeblomt the & ymersorbet

5 retter 595

Hvide asparges med sauterede vilde urter, modnet oksefedt & asparges blanquette

Nye danske kartofler med sauteret blæksprutte & muslingesauce med røget torskerogn

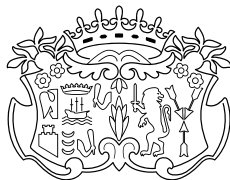
Sommerbuk som tatar med æggeblomme fra Bertram, pebermayonnaise & sprøde kartofler

Grillet farseret vagtel med ramsløg, grønne asparges & sauce suprême med karl-johan

Syltede rabarber med rabarberkompot, sprød marengs, hyldeblomt the & ymersorbet

Vi tager forbehold for skiftende sæson, og at råvarerne kan skifte dagligt
For information om allergier, henvend dem venligst til deres tjener

DRAGSHOLM SLOT – RELAIS & CHATEAUX
Dragsholm Allé – 4534 Hørve - +45 59 65 33 00 – www.dragsholm-slot.dk



Oste & sødt

- 4 slags oste med behørigt garniture 155
- Friteret camembert med mirabellekompot 95
- Affogato 95
- Dagens kage 95
- Kaffe/the & petit four 95

Vinmenu

- Vinmenu 2 glas 275
- Vinmenu 3 glas 375
- Vinmenu 4 glas 475
- Vinmenu 5 glas 575

Vi tager forbehold for skiftende sæson, og at råvarerne kan skifte dagligt
For Information om allergier, henvend dem venligst til deres tjener