



DRAGSHOLM SLOT BISTRO MENU

Østers & snacks

Rømmø-østers - naturel, med syltet hybenrose eller hot sauce 45,- pr. stk.

Marinerede oliven 65,-

Sprød krustade med varmrøget laks, rygeost og ørredrogn 2 stk. 75,-

Surdejsvaffel med modnet ost og skinke fra Birthesminde 2 stk. 75,-

Kroketter med kartoffel, torsk og mild anjos mayonnaise 2 stk. 75,-

Ristet brioche med anderilette og sennep 75,-

Ristet brioche med ansjoser 75,-

Gastro Unika Caviar

30 g GOLD · 549,-

30 g Baerii · 549,-

30 g Platinum · 649,-

Serveres med surdejsvaffle r, creme fraiche & purløg

Oste & sødt

Slottets udvalg af oste med behørigt garniture 155,-

Affogato 95,-

Dagens kage 95,-

Kaffe/the og petit four 95,-

Vi tager forbehold for skiftende sæson, og at råvarerne kan skifte dagligt
Oplys venligst tjeneren om allergener

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



DRAGSHOLM SLOT BISTRO MENU

Forretter - vælg mellem:

Saltede kammuslinger med syltede tomater, bagte tomater og tomatbouillon med urter fra haven

Tatar på okseinderlår med emulsion på røget marv, ribs og marinerede squash

Hovedretter - vælg mellem:

Dagens fangst stegt på brød med grillet hjertesalat, ærter og muslingsauce med lavendel

Farseret vagtel med stegte majs og kantareller, syltede løg og sauce suprême med Karl Johan

Desserter - vælg mellem:

Rødgrød med jordbær fra Havnsø, solbær i rom, citrusurter og iscreme med honning

Slottets udvalg af oste med behørigt garniture

1 hovedret 295,-

2 retter 395,-

3 retter 485,-

4 retter 575,-

Menuen tilbydes også vegetarisk

To retters børnemenue 185,-

Vi tager forbehold for skiftende sæson, og at råvarerne kan skifte dagligt
Oplys venligst tjeneren om allergener

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