



DRAGSHOLM SLOT BISTRO FROKOST MENU

SNACKS, ØSTERS & CAVIAR

Rømmø østers	45,- pr. stk. / 6 stk. 245,-
<i>Serveres naturel, med peberrod, syltet hybenrose eller hot sauce</i>	
Gastro Unika Platinum Caviar 30 g	649,-
<i>Serveres med surdejsvafler, crème fraîche & purløg</i>	

FORRETTER

Kålterrín med ristede hasselnødder, sylt fra kælderén & cremet østers sauce	185,-
Saltede kammusling med bagte tomater, zar-vinaigrette & aromatisk tomatbouillon	195,-
Koldrøget laks med sprøde salater, ørredrogn & peberrodsfløde med dild	195,-
Tatar på krondyr med røget marv emulsion, purløg & squash	195,-

HOVEDRETTER

Grillede & konfiterede porre med lardo, trøffelponzu & skummende sauce med havgus	285,-
Vol-au-vent med kanin fra Langebjerggaard, rødde fra markén & farseret mørkel	295,-
Havtaske 'en crepine' med kartoffelpuré, kantareller, syltede løg & muslingesauce	315,-
Braiseret & glaceret oksetværreb med beder, saltede solbær & rødvinssauce	295,-

DESSERT & OST

Æbler fra haven med hasselnøddecrumble, figenblade & havesyre sorbet	125,-
Blommekage med syltede & karameliserede blommer & iscreme med ristet surdejsbrød	135,-
Slottets udvalgte 4 oste med behørigt garniture	155,-
Affogato	95,-
Slottets signatur kage	95,-
Kaffe/te & petit four	95,-

MENUER

2 retters frokost menu	449,-
3 retters frokost menu	549,-

Vi tilbyder vegetariske menuer

BØRNEMENU

2 retters børnemenú	185,-
---------------------	-------

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

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



DRAGSHOLM SLOT BISTRO AFTEN MENU

SNACKS, ØSTERS & CAVIAR

Friteret tempura kål & østersemulsion	75,-
Surdejsvaffel med modnet ost & Birthesminde skinke 2 stk	85,-
Sprød toast med kalvebrisler & sort trompet svampe 2 stk	85,-
Gourgeres med trøffelcreme & havgus 2 stk	85,-
Rømmø østers	45,- pr. stk. / 6 stk. 245,-
<i>Serveres naturel, med peberrod, syltet hybenrose eller hot sauce</i>	
Gastro Unika Platinum Caviar 30 g	649,-
<i>Serveres med surdejsvafles, crème fraîche & purløg</i>	

FORRETTER

Kålterrén med ristede hasselnødder, sylt fra kælderens & cremet østers sauce	185,-
Saltede kammusling med bagte tomater, zar-vinaigrette & aromatisk tomatbouillon	195,-
Koldrøget laks med sprøde salater, ørredrogn & peberrodsfløde med dild	195,-
Tatar på krondyr med røget marv emulsion, purløg & squash	195,-

HOVEDRETTER

Grillede & konfiterede porre med lardo, trøffelpozzu & skummende sauce med havgus	285,-
Vol-au-vent med kanin fra Langebjerggaard, rødder fra marken & farseret mørkel	295,-
Havtaske 'en crepine' med kartoffelpuré, kantareller, syltede løg & muslingesauce	315,-
Braiseret & glaceret oksetværreb med beder, saltede solbær & rødvinssauce	295,-

DESSERT & OST

Æbler fra haven med hasselnøddecrumble, figenblade & havesyre sorbet	125,-
Blommekage med syltede & karameliserede blommer & iscreme med ristet surdejsbrød	135,-
Slottets udvalgte 4 oste med behørigt garniture	155,-
Affogato	95,-
Slottets signatur kage	95,-
Kaffe/te & petit four	95,-

MENUER

3 retters sæsonmenu	549,-
<i>Vi tilbyder vegetarisk menu</i>	

BØRNEMENU

2 retters børnemenue	185,-
----------------------	-------

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

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



WINELIST

Vinmenu

2 gl.	295,-
3 gl.	395,-

Sparkling Wine

	GL	BTL
N.V. Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, Sorelle Bronca, Veneto, Italy	115	525
N.V. La Particuliere Brut, Baron Albert, Champagne, France	165	795

White Wine

2025 Den Hvide, Dragsholm Slot, Hørve, Denmark	145	595
2025 Pinot Grigio, Zenato, Veneto, Italy		525
2024 Riesling Kabinett, Nik Weiss, Mosel, Germany		575
2024 Grüner Veltliner, Wenzel, Langenlois, Austria		475
2023 Meursault En Lurale, Domaine Bernard Millot, Bourgogne, France	265	1200
2023 Bourgogne Blanc, Louis Jadot, Burgundy, France	165	675
2024 Sancerre, Henri Bourgeois, Loire, France	165	675
2025 Sauvignon Blanc, 3 Woolly Sheep, Marlborough, New Zealand	125	575

Rosé Wine

2025 Rosa, Dragsholm Slot, Hørve, Denmark	145	595
2025 AIX Rose, Maison Saint Aix, Provence, France	135	575

Red Wines

2024 Cote-du-Rhone, M. Chapoutier, Rhone, France	115	525
2023 Bourgogne Rouge, Louis Jadot, Burgundy, France	165	675
2022 Chianti Classico, Tenuta di Lilliano, Tuscany, Italy		625
2019 Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France	225	855
2020 Rioja Reserva, Vina Pomal, Rioja Alta, Spain	135	595
2021 Shiraz, Elderton, Barossa, Australia		595
2022 Zinfandel, Braza, California, USA		495

Sweet Wines

2023 Sauternes, Chateau du Mayne, Bordeaux, France	125	795
2024 Riesling Spätlese, Fritz Haag, Brauneberger Juffer, Mosel, Germany	125	695
N.V. 10years Tawny Port, Otim, Douro, Portugal	105	695

Bemærk, at nogle vine kan være udsolgt eller være fra en anden årgang end den angivne

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

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



COCKTAILS

Garden Sour Signature	155	Dark n' Stormy	115
<i>Rum – Garden herbs – Lemon – Egg white</i>		<i>Rum – Ginger beer – Lime</i>	
Gin & Tonic	125	Garden Sour Mocktail	95
<i>Danish Røsnæs Gin – Fever tree mediterranean Tonic</i>		<i>Garden herbs – Lemon – Egg white</i>	
Amaretto Sour	135	Dark n' Virgin	95
<i>Amaretto – Lemon – Angostura – Egg white</i>		<i>Rum-ish – Ginger beer – Lime</i>	
Gin Hass	125		
<i>Gin – Mango – Lime</i>			

Vand ad libitum m. eller uden brus 25,- pr. person

SOFTDRINKS

Bies Sparkling	45
<i>Rhubarb / Orange / Lemon</i>	
Bies Juice	45
<i>Raspberry / Elderflower</i>	
Arensbak Kombucha	95
<i>Quince / Berries</i>	
Coca Cola	40
<i>Cola / Zero</i>	
Apple must	40
<i>Cold pressed from "Troldebakken"</i>	

BEER

Pilsner	45 / 65
Classic	45 / 65
Yakima IPA	55 / 75
Kronenbourg Blanc	55 / 75
FUR Bryghus	75
<i>Pilsner / Classic / Wheat / IPA / Brown ale / ALC Free IPA</i>	

COFFEE

Double Espresso	42
French Press	45
Americano	45
Cortado	50
Caffe Latté	50
Cappuccino	50
Hot Cocoa	55
Irish Coffee	125

PALAIS DES THÉS

Dark - Dragsholm Day Tea	55
Dark - Courtyard Bergamotte	55
White - Bai Mu Dan	55
White - Songes Blanc Strawberry	55
Green - Icy Mint	55
Green - Dragsholm Evening Tea	55
Oolong - Milky Oolong	55
Rooibos - Venus Garden Vanilla & Orange	55

Bemærk, at nogle varer kan være udsolgt

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

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