

DRAGSHOLM SLOT – BISTRO

SÆSON MENU

Køkkenchefens sæson menu med fokus på Lammefjorden og lokale råvarer (Fås Vegetarisk)

2-retters Menu	395
3-retters Menu	495
2-retters Børnemenue – Kød eller Fisk, samt dessert	185

SNACKS

Gillardeau Østers – Hengemt rabarber – fløde (1stk.)	55
Surdejsvaffel – Ostecreme – Birthesminde skinke (2stk.)	75
Agurk – Rømmø rejser – Solbærgren Emulsion (2stk.)	75

FORRETTER

Stegte Kammuslinger – Ærter – Syltede asparges fra Søren – Muslingesauce	195
Saltet Makrel – Stikkelsbær – Strandurter – Bladselleri saft	165
Dansk oksetatar – Ramsløg – Ribs – Peberrod – Kartoffelfrit	185

HOVEDRETTER

Dagens Fangst af skånsomt fiskeri – Grønt fra Lammefjorden – Røget Blanquette	275
Ballotine af Frilandskylling – Sprødt Skind – Bladgrønt – Nye kartofler – Velouté	275
Ribeye – Nye løg – Knust kartoffel – Kalvesky med sylt fra slottet	345

DESSERTER

Nordiske Oste – Sæsonens kompot – Knækbrød – 3 stykker / 5 stykker	125/155
Jordbær fra Troldebakken – Hvid chokolade – Lakrids – Karse	135
Hindbær is – Hyldeblomst Mousse – Hybenrose fra stranden – Sablé	145

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