

DRAGSHOLM SLOT - FROKOST MENU

3 snacks / kr. 149,-

Sprød toast med Bourgogne snegle & ramsløg
Surdejsvaffel med modnet ost & Birthesminde skinke
Panipuri med tatar, sort peber & sylt fra slottet

Østers med hybenrose pr. stk. kr. 45,-

2 retter / kr. 355,-

Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise
Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique

3 retter / kr. 445,-

Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise
Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique
Syltede rabarber med hengemte jordbær & fåreyoghurt

4 retter / kr. 515,-

Koldrøget laks fra Fanø med radiser, bitre salater & peberrodsfløde med dild
Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise
Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique
Syltede rabarber med hengemte jordbær & fåreyoghurt

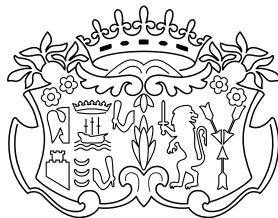
Vinmenu 2 glas / kr. 275,-

Vinmenu 3 glas / kr. 375,-

Vinmenu 4 glas / kr. 475,-

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



Tilkøb

4 slags oste med behørigt garniture kr. 155,-

Kaffe & petit four kr. 95,-

DRAGSHOLM SLOT - AFTEN MENU

3 snacks / kr. 149,-

Sprød toast med Bourgogne snegle & ramsløg

Surdejsvaffel med modnet ost & Birthesminde skinke

Panipuri med tatar, sort peber & sylt fra slottet

Østers med hybenrose pr. stk. kr. 45,-

3 retter / kr. 445,-

Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise

Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique

Syltede rabarber med hengemte jordbær & fåreyoghurt

4 retter / kr. 515,-

Koldrøget laks fra Fanø med radiser, bitre salater & peberrodsfløde med dild

Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise

Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique

Syltede rabarber med hengemte jordbær & fåreyoghurt

5 retter / kr. 575,-

Koldrøget laks med radiser, bitre salater & peberrodsfløde med dild

Pocheret æg fra Bertram med sauteret spinat, pommes allumettes & luftig hollandaise

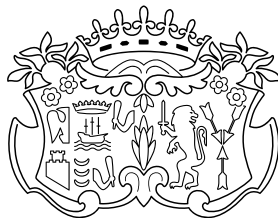
Stegt kål fra Søren, sylt fra slottet, hengemte trøfler & skummende sauce med Havgus 24mdr.

Havtaske 'en crepine' med grønt fra Lammefjorden, ramsløg & sauce aromatique

Syltede rabarber med hengemte jordbær & fåreyoghurt

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



Vinmenu 3 glas / kr. 375,-

Vinmenu 4 glas / kr. 475,-

Vinmenu 5 glas / kr. 575,-

Tilkøb

4 slags oste med behørigt garniture kr. 155,-

Kaffe & petit four kr. 95,-

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