

# Menu



## Velkommen til Præstegården

Livet er...

At mødes med dem, du holder af,

over god mad,

i omgivelser, der får skuldrene til at sænke sig,

snakken til at gå og latteren til at løbe.

Imens smagsløgene forkæles og sulten stilles.

Glem hvad du skulle nå i dag, i morgen og i går.

Giv dig tid til at dufte, smage og nyde.

Imens vi gør os umage.

I et køkken, hvor alt er hjemmelavet og lavet i hånden.

Hvor glæden til livet bages ind i hver lille kage

Dét kan man forhåbentlig smage



**Bestilling modtages i baren**

# Menu



## Brunch~Tallerken

Nybagt økologisk brød og økologisk smør.

Ost med gårdens sylt.

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon.

Øko. Spejlæg med økologiske brunchpølser fra Skelleris.

Rillette af Laks med citron og friske skud.

Græsk yoghurt med hjemmelavet mysli.

Årstidens frugt og lidt hjemmebag.

Hertil en kande te/kaffe samt 1 glas æblemost fra Sidinge.

**195 kr.**

## Børnevenlig Brunch-Tallerken

(For børn under 12 år)

Her serverer vi mild ost, bytter lidt pålæg ud med et par frikadeller og skifter lakserilletten ud med nutella.

**120 kr.**



**Bestilling modtages i baren**

# Menu



## Smørrebrød

~ Anrettet på vort eget økologiske rugbrød, bagt på surdej & lavet med kærlighed ~

### Kartoffel

46 kr.

Klassisk, vegetarisk kartoffelmad af nye kartofler,  
hjemmerørt urtemayo, friterede kapers & sprød radise.

### Hønsesalat

48 kr.

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, danske æbler og svampe.  
Sprød bacon & Præstegårdens syltede rødløg.

### Kalveculotte

52 kr.

Tynde skiver af helstegt kalveculotte med Præstegårdens Pickles,  
peberrod & ristede løg.

### Æg/Rejer

52 kr.

Økologisk æggemad med håndpillede luksusrejer  
& hjemmerørt mayo.

### Lakserillette

56 kr.

Hjemmelavet lakserillette af dampet laks, grønne urter  
& håndpillede luksusrejer.



**Bestilling modtages i baren**

# Menu



## Lune Frokostretter

De lune frokostretter laver vi kun til dig - så læn dig tilbage & nyd livet lidt, mens vi kræser om din mad...

### Pariserbøf

**138 kr.**

Klassisk pariserbøf af fritgående Charolais-kvæg fra Skamstrup. Serveret på hjemmebagt, smørristet toastbrød og med past. Æggeblomme, kapers, Præstegårdens pickles, peberrod & hjemmesyltede rødbeder som prikken over i'et.

### Fiskefilet

**118 kr.**

Smørstegt panko-paneret fiskefilet, serveret på vores økologiske rugbrød med hjemmerørt mayo, citron & håndpillede luksusrejer.

### Lune deller

**95 kr.**

Lune hjemmelavede frikadeller med sprød salat, nybagt, økologisk brød & smør.

### Tærte

**95 kr.**

Lun, hjemmelavet tærte med laks, spinat og feta. Hertil sprød salat, nybagt, økologisk brød & brød.

## Salat

1 tallerken med salat, topping, smør og brød.

**55 kr.**



**Bestilling modtages i baren**

# Menu



## Sandwich

Grillet Focaccia med skinke, ost og pesto 55 kr.

Grillet Focaccia med kylling, bacon og karrycreme 55 kr.

Kernebolle med skinke og Gammel Knas fra Arla Unika 55 kr.

Kernebolle med kylling og bacon 55 kr.

Hjemmebagt bolle med ost 25 kr.

## Junior-Snack

Toast med hjemmebagt toastbrød, skinke og mild ost.

Lille cookie og 1 lille saft fra Sidinge eller 1 alm. Sodavand 65 kr.



**Bestilling modtages i baren**

# Menu

## Kage



Alle vore kager er hjemmebagte af økologisk mel og en god portion passion.

Lagkage med hjemmelavet syltetøj, creme og flødeskum	60 kr.
Marcipantærte med frugt	50 kr.
Brownie med valnødder (Gluten- og Laktosefri)	40 kr.
Romkugle med chokoladeovertræk	30 kr.
Præstegårdssnitte	35 kr.
Cookie	25 kr.



Bestilling modtages i baren

# Menu



## Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	50 kr.
Filterkaffe, 1 kop	25 kr.
Filterkaffe, 1 kande	45 kr.
Café Latte	35 kr.
Cappuccino	35 kr.
Kande te (Vælg fra butikkens udvalg)	40 kr.
Varm Kakao	35 kr.
Chai Latte	35 kr.
Ekstra espressoshot	10 kr.



Bestilling modtages i baren

# Menu



## Kolde Drikkevarer

Sodavand	25 kr.
Økologisk sodavand	30 kr.
Saft fra Sidinge, 0,2 L	25 kr.
Saft fra Sidinge, 0,5 L	35 kr.
Kande isvand	25 kr.
Is~Kaffe	35 kr.
Special~Øl fra Herslev Bryghus (0,5 L på flaske)	48 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	52 kr.

## Vin

1 glas Husets Vin (Vælg mellem rosé, hvid eller rød)	50 kr.
1 flaske Husets Vin (Vælg mellem rosé, hvid eller rød)	210 kr.
1 flaske Crémant	230 kr.
Øvrige vine fra Charelius Vin tillægges 100 kr. ved servering.	



Bestilling modtages i baren



# Menu



## Cocktails

### Gin Hass

65 kr.

2 cl. Gin, mangosirup, limesaft & økologisk lemon sodavand

### Rabarberbobler

65 kr.

2 cl. Gin, rabarbersirup, limesaft & økologisk rabarber sodavand

### Gammel Have

65 kr.

2 cl. Vodka, bananlikør, limesaft, appelsinjuice & økologisk lemon sodavand

### Dark N´Stormy

65 kr.

2 cl. mørk rom, limesaft & økologisk ginger beer

### Solbærdrøm

65 kr.

2 cl. Gin, solbærsirup & Økologisk Rose Lemonade

### Irish Coffee

65 kr.

2cl. Whiskey, kaffe, brun farin & flødeskum

### Cocktail-Snack

45 kr.

Hjemmelavede flæskesvær, røgede mandler & oliven



Bestilling modtages i baren

# Menu



Vores

## historie...

Den smukke firelængede gård er fra 1808 og har været Præstegård indtil år 2016, hvor vi, Pia og Lasse og vores fire børn overtog stedet og stille og roligt har forvandlet de gamle, forsømte bygninger til dét, man ser i dag.

Præstegården var ikke et nyt bekendtskab for os.

Lasse har trådt sine barndomssko i Præstegården, da hans far var den sidste præst, der boede her på Præstegården. I dag bor den fungerende præst i et parcelhus i byen.

De to første år lejede vi blot Præstegården, mens vi fik Lokalplanen ændret, så det var muligt at have virksomhed her. Men i 2018 kunne gården endelig blive vores og i august indviede vi det nye industrikøkken, som er i den ene længe.

I 2017 åbnede vi en lille gårdbutik i de meget rustikke rammer, som den gamle stald havde. Hen over vinteren 2020 fik vi renoveret butikslængen og kunne i april 2020 åbne den "nye" gårdbutik. Allerede i juni bød vi på kaffe og kage i gårdhaven, da vi åbnede caféen og i september var vi så klar med de indendørs siddepladser.

Sidste etape i denne længe er nye toiletter i forlængelse af caféen – de står klar i løbet af foråret 2021 ...

Det har været en drøm for os at skabe et sted med så meget hygge og charme, som vi inderligt håber, man mærker, når man besøger os her på Præstegården



**Bestilling modtages i baren**