



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





Brunch~Tallerken

Serveres indtil kl. 12.00

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

Serveres indtil kl. 12.00

For børn under 12 år

Her serverer vi mild ost, bytter lidt pålæg ud med et par frikadeller og skifter lakserillette ud med helt almindelig nutella – sådan som mange børn foretrækker det..

120 kr.





Smørrebrød

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

Nøddepaté med Svampe 68 kr.

Hjemmelavet, vegetarisk svampe/nøddepaté, hjemmerørt urtemayo, syltede svampe & friterede pastinakchips.

Hønsesalat 56 kr.

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

Kalveculotte 62 kr.

Tynde skiver af helstegt kalveculotte med Præstegårdens Pickles, Peberrod & vore egne ristede løg.

Æg/Rejer 62 kr.

Økologisk æggemad med håndpillede luksusrejer & hjemmerørt mayo.

Lakserillette 68 kr.

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





Lune Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

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

Pariserbøf **148 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 **132 kr.**

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

Lune deller **95 kr.**

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

Tærte **115 kr.**

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

Salat **55 kr.**

Tallerken med salat, topping, smør og brød.





Julens Glade Gæstebud (Serveres fra kl. 12.00)

Juleplatte

225 kr.

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat & økologisk æg.

Hjemmelavet skaldyrssalat med dild & citron

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Lun leverpostej med ristede svampe & sprød bacon.

Grøn salat med plukket and, appelsin & granatæblekerner.

Flæskesteg med sprød svær & hjemmelavet rødkål.

Hjemmelavet Risalamande med lun kirsebærsaUCE.

Juleplatte til Børn under 12 år

115 kr.

Pandestegt fiskefilet med remoulade & citron.

Hjemmelavede frikadeller med Præstegårdens Pickles.

Lun leverpostej med ristede svampe & sprød bacon.

Flæskesteg med sprød svær & hjemmelavet rødkål.

Hjemmelavet Risalamande med lun kirsebærsaUCE.

Flæskestegsburger

115 kr.

Økologisk, lys burgerbolle med salatmayo, hjemmelavet rødkål, skiver af kamsteg med sprød svær, Præstegårdens agurkesalat og knasende sprød flæskesvær.





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	28 kr.

Junior-Snack

Toast med hjemmebagt toastbrød, skinke og mild ost.	
Lille cookie og 1 lille saft fra Sidinge <u>eller</u> 1 alm. Sodavand	75 kr.





Kage

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

Lagkage med hjemmelavet syltetøj, creme og flødeskum	62 kr.
Marcipantærte med frugt	52 kr.
Brownie med valnødder (Gluten- og Laktosefri)	42 kr.
Romkugle med chokoladeovertræk	32 kr.
Præstegårdssnitte	35 kr.
Cookie	30 kr.





Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	52 kr.
Filterkaffe, 1 kop	25 kr.
Filterkaffe, 1 kande	45 kr.
Café Latte	42 kr.
Cappuccino	42 kr.
Kande te (Vælg fra butikkens udvalg)	40 kr.
Varm Kakao	42 kr.
Chai Latte	42 kr.
Ekstra espressoshot	10 kr.





Kolde Drikkevarer

Sodavand	25 kr.
Økologisk sodavand	32 kr.
Saft fra Sidinge, 0,2 L	30 kr.
Saft fra Sidinge, 0,5 L	45 kr.
Kande isvand	25 kr.
Is~Kaffe	42 kr.
Special~Øl fra Herslev Bryghus (0,5 L på flaske)	48 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	52 kr.

Vibekes hjemmelavede kryddersnaps

Se udvalget ved disken – og spørg endelig...

Præstefruens beskedne dram	38 kr.
Præstens velskænkede dram	58 kr.





Vin

Husets Vin

Hvid

210 kr.

Dussourt Pinot Blanc 2018

Gl. 58 kr.

Citrus - Passionsfrugt - Muskatnød

Rosé

210 kr.

Dussourt Rose d'Alsace 2020

Gl. 58 kr.

Jordbær - Fersken - Kirsebær

Rød

210 kr.

Verquière Sablet 2016

Gl. 58 kr.

Mørke bær - Lakrids - Peber





Vin

Hvidvin

Dussourt Sylvaner 2018 230 kr.
Mineralsk - Citronskal - Pære

Dussourt Riesling 2018 225 kr.
Mineralsk - Grape - Fersken

Dussourt Pinot Gris 2018 255 kr.
Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble

Dussourt Gewürtztraminer 2018 275 kr.
Parfume - Abrikos - Mango





Vin

Rødvin

Banfi La Lus Albarossa 2016 265 kr.
Vanillie - Chokolade - Blomme

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2017 245 kr.
Cigar - Solbær - Marmelade

Verquière Gigondas 2015 275 kr.
Eg - Sorte kirsebær - Chokolade

Verquière Vaqueyras 2019 240 kr.
Honning - Røde bær - Blåbær

Verquière Côtes du Rhône 2019 210 kr.
Hindbær - Cola - Læder





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 55 kr.

Hjemmelavede flæskesvær, røgede mandler & oliven





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

