



# Velkommen til Præstegaarden

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 mellem kl. 10.00 - 12.00

Nybagt økologisk brød og økologisk smør.

Udvalg af danske oste med gårdens syltetøj.

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon.

Øko. Spejlæg med økologiske brunchpølser fra Skelleris.

Rillette af Laks med friske skud.

Græsk yoghurt med hjemmelavet mysli.

Årstidens frugt og lidt hjemmebag.

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

**220 kr.**

## Børnevenlig Brunch-Tallerken

Serveres mellem kl. 10.00 - 12.00

For børn under 12 år

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

**135 kr.**



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

### Marineret Sild 80 kr.

Marineret sild i løvstikkecreme, økologisk æg fra Skelleris & syltede løgbåde. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Fiskefilet 95 kr.

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

### Æg/Rejer 95 kr.

Økologisk æggemad med håndpillede luksusrejer, hjemmerørt mayo & grøn avocado. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Lakserillette 110 kr.

Hjemmelavet lakserillette af dampet laks, toppes af varmrøget laks, grønne urter & håndpillede luksusrejer. Anrettet på vort eget økologiske smørristede toastbrød.



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

### Kartoffel 80 kr.

Klassisk kartoffelmad af nye kartofler, hjemmerørt urtemayo, friterede kapers, sprød radise & frisk stenbiderrogn. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Hønsesalat 95 kr.

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, danske æbler og ristede svampe, sprød bacon & Præstegårdens syltede rødløg. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Lun Leverpostej 90 kr.

Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede østershatte, sprød bacon, Præstegårdens syltede rødbeder & syltede cornichoner. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Oksemørbrad 110 kr.

Tynde skiver af kold, helstegt oksemørbrad med Præstegårdens Pickles, Peberrod, vore egne ristede løg & et økologisk spejlæg fra Skelleris. Anrettet på vort eget økologiske surdejsrugbrød.

### Ost 135 kr.

4 danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri.  
Sylt, sødt & knas. Brød & Smør.





## Frokostretter

Serveres fra kl. 12.00

Da vi laver din mad helt fra bunden, opfordrer vi dig til at sænke skulderne, trække vejret og lade snakken gå – så kommer vi med din frokost, så hurtigt som muligt.

### Fiskefilet 128 kr.

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

### Pariserbøf 158 kr.

Klassisk Pariserbøf af fritgående Charolais-kvæg fra Skamstrup. Serveret på hjemmebagt, smørristet toastbrød og med past. Æggeblomme, kapers, Præstegårdens pickles, peberrod & hjemmesyltede rødbeder.

### Lune deller 95 kr.

Lune hjemmelavede frikadeller med sprød salat, nybagt & økologisk bolle.

### Tærte 115 kr.

Lun, hjemmelavet tærte med laks, spinat & feta. Frisk salat, brød & smør.



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Til den lille sult

**Salat** **55 kr.**

Tallerken med frisk salat, smør og brød.

**Sandwich** **60 kr.**

Vælg mellem Skinke & Gammel Knas-ost eller stegt Kylling og sprød Bacon.

**Ostebræt** **135 kr.**

4 danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri. Sylt, sødt & knas. Brød & Smør

**Junior-Snack** **85 kr.**

Toast med hjemmebagt toastbrød, skinke og mild ost. Cookie og 1 lille saft.  
(Til børn under 12 år.)



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Kage

Lagkage med hjemmelavet syltetøj, creme og flødeskum	65 kr.
Marcipantærte med frugt	55 kr.
Brownie med valnødder (Gluten- og Laktosefri)	42 kr.
Romkugle med chokoladeovertræk	35 kr.
Præstegårdssnitte	35 kr.
Cookie	30 kr.
Kokosmakron med chokoladebund (Gluten- og Laktosefri)	35 kr.
Florentiner med citroncreme (Glutenfri)	35 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	52 kr.
Filterkaffe, 1 kop	25 kr.
Filterkaffe, 1 kande	45 kr.
Café Latte	45 kr.
Cappuccino	45 kr.
Kande te (Vælg fra butikkens udvalg)	40 kr.
Varm Kakao	45 kr.
Chai Latte	45 kr.
Ekstra espressoshot	12 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.





## Kolde Drikkevarer

Sodavand	30 kr.
Økologisk sodavand	35 kr.
Saft fra Sidinge, 0,2 L	30 kr.
Saft fra Sidinge, 0,5 L	45 kr.
Kande isvand	25 kr.
Is-Kaffe	45 kr.
Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,5 L på flaske)	68 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	56 kr.

## Snaps

Se vores Snapsekort – og spørg endelig...

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



Køkkenet lukker en time før caféen.



# Vin

## Husets Vin

### Hvid

Dussourt Pinot Blanc 2018

*Citrus - Passionsfrugt - Muskatnød*

Fl. 225 kr.

Gl. 65 kr.

### Rosé

Dussourt Rose d'Alsace 2020

*Jordbær - Fersken - Kirsebær*

Fl. 225 kr.

Gl. 65 kr.

### Rød

Verquière Sablet 2016

*Mørke bær - Lakrids - Peber*

Fl. 225 kr.

Gl. 65 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



# Vin

## Hvidvin

Dussourt Sylvaner 2018 325 kr.  
*Mineralsk - Citronskal - Pære*

Dussourt Riesling 2018 345 kr.  
*Mineralsk - Grape - Fersken*

Dussourt Pinot Gris 2018 390 kr.  
*Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble*

Dussourt Gewürtztraminer 2018 440 kr.  
*Parfume - Abrikos - Mango*

## Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut 295 kr.  
*Frisk - Frugtig - Citrus*

Cremant D'Alsace Rosé Brut 315 kr.  
*Frisk - Melon - Æble*





# Vin

## Rødvin

Verquière Côtes du Rhône 2019 265 kr.  
*Hindbær - Cola - Jordbær*

Banfi La Lus Albarossa 2016 285 kr.  
*Vanillie - Chokolade - Blomme*

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2017 325 kr.  
*Cigar - Solbær - Marmelade*

Verquière Vaqueyras 2019 375 kr.  
*Honning - Røde bær - Blåbær*

Verquière Gigondas 2015 480 kr.  
*Eg - Sorte kirsebær - Chokolade*



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Cocktails

### **Gin Hass**

**68 kr.**

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

### **Rabarberbobler**

**68 kr.**

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

### **Gammel Have**

**68 kr.**

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

### **Solbærdrøm**

**68 kr.**

2 cl. Gin, solbærsirup & Økologisk Rose Lemonade

### **Irish Coffee**

**68 kr.**

2cl. Whiskey, kaffe, brun farin & flødeskum

### **Cocktail-Snack**

**55 kr.**

Hjemmelavede flæskesvær, røgede mandler & oliven



Køkkenet lukker en time før caféen.



## 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.

Præstegaarden var ikke et nyt bekendtskab for os.

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

De to første år lejede vi blot Præstegaarden, 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 påsken 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.

Vi har fortsat mange drømme og planer med Præstegaarden, men ting tager jo, som bekendt tid...

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 Præstegaarden, for vi ønsker sådan at skabe nærværende & autentiske oplevelser.

Kærlig hilsen Lasse & Pia.



Køkkenet lukker en time før caféen.