



# 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.

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.

**225 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.

**140 kr.**



Køkkenet lukker en time før caféen.



## **Smørrebrød** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Senneppsild** **80 kr.**

Senneppsild på bund af æble-løgkompot, økologisk æg & syltede sennepskorn. Anrettet på vores eget økologiske surdejsrugbrød.

### **Fiskefilet** **95 kr.**

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

### **Æg/Rejer** **95 kr.**

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

### **Lakserillette** **115 kr.**

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





## **Smørrebrød** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Hønsesalat** **95 kr.**

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

### **Lun Leverpostej** **90 kr.**

Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon, Præstegårdens syltede rødbeder & agurkesalat. Anrettet på Lasses økologiske surdejsrugbrød.

### **Roastbeef** **110 kr.**

Tynde skiver af kold, helstegt roastbeef med Præstegårdens Pickles, Peberrod, vore egne ristede løg & et økologisk spejlæg. Anrettet på Lasses økologiske surdejsrugbrød.

### **Ost** **135 kr.**

4 danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri.  
Sylt & sødt. Økologisk 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** **142 kr.**

Smørstegt panko-paneret fiskefilet på øko rugbrød med hjemmerørt mayo, håndpillede luksusrejer & årstidens sylt. ("Den store")

### **Biksemad** **138 kr.**

Klassisk biksemad med hjemmesyltede rødbeder, økologisk spejlæg & grov sennep. Hertil serveres Lasses økologiske surdejsrugbrød.

### **Øl braiseret Svinekæber** **158 kr.**

Braiserede svinekæber med bacon, svampe & løg. Hertil Præstegaardens syltede græskar og bagt kartoffelmos.

### **Lune deller** **95 kr.**

Lune hjemmelavede frikadeller med sprød salat, økologisk brød.

### **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.

### **Ostetallerken**

**135 kr.**

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

### **Junior-Snack**

**85 kr.**

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



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Varme Drikkevarer

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



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.
Hyldeblomstsaft fra Sidinge. M/U brus, 0,25 L	25 kr.
Hyldeblomstsaft fra Sidinge. M/U brus, 0,5 L	35 kr.
Is-Kaffe	45 kr.
Filtreret Vand fra Waseen	15 kr/pers.

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.







# Vin

## Husets Vin

### Hvid

Dussourt Pinot Blanc 2018  
*Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød*

Fl. 265 kr.  
Gl. 75 kr.

### Rosé

Dussourt Rose d'Alsace 2020  
*Jordbær - Fersken – Kirsebær*

Fl. 265 kr.  
Gl. 75 kr.

### Rød

Verquière Sablet 2016  
*Mørke bær - Lakrids – Peber*

Fl. 265 kr.  
Gl. 75 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



# Vin

## Hvidvin

Dussourt Riesling 2018 **355 kr.**

*Mineralsk - Grape - Fersken*

Dussourt Pinot Gris 2018 **395 kr.**

*Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble*

Dussourt Gewürtztraminer 2018 **445 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 **275 kr.**  
*Hindbær – Cola - Jordbær*

Banfi La Lus Albarossa 2016 **295 kr.**  
*Vanillie - Chokolade – Blomme*

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2017 **335 kr.**  
*Cigar - Solbær - Marmelade*

Verquière Gigondas 2015 **485 kr.**  
*Eg - Sorte kirsebær - Chokolade*





## 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



Køkkenet lukker en time før caféen.



## Vores historie...

Den smukke firelængede gård fra 1808 har været Præstegård indtil år 2016, hvor vi, Pia og Lasse og vores fire børn overtog stedet og løbende har forvandlet de gamle, forsømte bygninger, så der i dag er både industrikøkken, café & butik.

Præstegaarden var ikke et nyt bekendtskab for os, for Lasse har trådt sine barndomssko i Præstegaarden, da hans far var den sidste præst, der boede her. I dag bor byens præst i et parcelhus i byen.

At drive et sted som Præstegaarden er en livsstil – på godt og ondt. Vi bor lige midt i det hele, vi arbejder mange timer i køkken, café, butik og på kontoret og vi taler næsten aldrig om andet, så vores fire børn har altid været med på den eller anden måde i projektet, der startede som en uopnåelig drøm, men efterhånden er blevet vores livsværk – og en familiebusiness...



Hjertelig velkommen hos os på Præstegaarden.

De varmeste hilsner Lasse, Pia & Co.



Køkkenet lukker en time før caféen.