



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 (For børn under 12 år)

Serveres mellem kl. 10.00 - 12.00

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.



Påskeplatte (Serveres fra kl. 12.00)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Klassisk Påskesild med hjemmelavet Karrysalat, æbler & løgringe

Økologisk Æg med håndpillede luksusrejer & hjemmerørt mayo.

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Anden Servering (Tallerkenanretning)

Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon & Præstegårdens syltede rødbeder.

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, danske æbler & ristede svampe, sprød bacon & Præstegårdens syltede rødæg.

Langtidsstegt lammeculotte med tomatsalat & ramsløgstzatziki.

Lille mørbradbøf med champignon a'la creme.

245 kr.

Påskeplatten skal bestilles af alle ved bordet



Køkkenet lukker en time før caféen.



Påskeplatte ~ Til Børn under 12 år. (Serveres fra kl. 12.00)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Økologisk Æg med håndpillede luksusrejer & hjemmerørt mayo.

Anden Servering (Tallerkenservering)

Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon & Præstegårdens syltede rødbeder.

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

Lasses hjemmelavede, lune frikadeller med Præstegårdens agurkesalat.

195 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Frokostretter

Serveres fra kl. 12.00

Fiskefilet 138 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 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 (Til børn under 12 år) 85 kr.

Toast med hjemmebagt toastbrød, skinke og mild ost. Cookie
og 1 lille saft.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	52 kr.
Filterkaffe, 1 kop	35 kr.
Filterkaffe, 1 kande	55 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.
Æblemost fra Sidinge, 0,2 L	30 kr.
Æblemost fra Sidinge, 0,5 L	45 kr.
Kande Saft fra Sidinge. M/U brus, 0,7 L	60 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.



Køkkenet lukker en time før caféen.



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 <i>Mineralsk - Grape - Fersken</i>	355 kr.
Dussourt Pinot Gris 2018 <i>Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble</i>	395 kr.
Dussourt Gewürtztraminer 2018 <i>Parfume - Abrikos - Mango</i>	445 kr.

Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut <i>Frisk - Frugtig - Citrus</i>	295 kr.
Cremant D'Alsace Rosé Brut <i>Frisk - Melon - Æble</i>	315 kr.





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 køkkenet, 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.