



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.

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 æblemost fra Sidinge.

235 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.

150 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sennepssild 90 kr.

Sennepssild med æble-løgkompot, smilende æg & syltede sennepskorn. Anrettet på vores eget økologiske surdejsrugbrød.

Fiskefilet 110 kr.

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

Lakserillette 125 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)

Æg/Rejer

105 kr.

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

Kartoffel

95 kr.

Nye kartofler, hjemmerørt urtemayo, Coppa fra Birthesminde, friterede kapers & sprød radise. Anrettet på Lasses økologiske surdejsrugbrød.

Hønsesalat

110 kr.

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling og danske æbler. Herpå syltede svampe, sprødstegt Kyllingeskind & Præstegaardens syltede rødløg. Anrettet på Lasses økologiske surdejsrugbrød.





Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Lun Leverpostej

98 kr.

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

Roastbeef

125 kr.

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

Ost

135 kr.

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



Køkkenet lukker en time før caféen.



Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Fiskefilet

145 kr.

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

Æggekage

140 kr.

Klassisk æggekage af æg fra Den Gamle Gaard. Toppes med håndskåret bacon, Grambogård-pølse, frisk purløg & grov sennep. Hertil serveres Lasses øko. surdejsrugbrød.

Pariserbøf

165 kr.

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





Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Tartelet **145 kr.**

Lun tartelet med plukket kylling fra Hopballe Mølle & sæsonens grønt.

Lune deller **105 kr.**

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

Til Børnene:

Junior-Snack (Til børn under 12 år) **75 kr.**

Hjemmelavede Frikadeller med gnavegrønt & hjemmebagt brød.
Herefter lidt sødt hjemmebag.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	58 kr.
Filterkaffe, 1 kop	25 kr.
Filterkaffe, 1 kande	55 kr.
Café Latte	48 kr.
Cappuccino	48 kr.
Kande te (Vælg fra butikkens udvalg)	45 kr.
Varm Kakao	48 kr.
Chai Latte	48 kr.
Ekstra espressoshot	15 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Kolde Drikkevarer

Sodavand	30 kr.
Saft fra Sidinge, 0,2 L	35 kr.
Saft fra Sidinge, 0,5 L	45 kr.
Kande Saft fra Sidinge. M/U brus, 0,7 L	60 kr.
Filtreret Vand fra Waseen, ad libitum	20 kr/pers.
Is-Kaffe	48 kr.
Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,5 L på flaske)	68 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	58 kr.

Snaps

Se vores Snapsekort – og spørg endelig...

Præstefruens beskedne dram	45kr.
Præstens velskænkede dram	65 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Vin

Husets Vin

Hvid
Dussourt Pinot Blanc 2018
Citrus - Passionsfrugt - Muskatnød

Fl. 290 kr.
Gl. 85 kr.

Rosé
Dussourt Rose d'Alsace 2020
Jordbær - Fersken - Kirsebær

Fl. 290 kr.
Gl. 85 kr.

Rød
Verquière Sablet 2016
Mørke bær - Lakrids - Peber

Fl. 290 kr.
Gl. 85 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Vin

Hvidvin

Dussourt Riesling 2018 <i>Mineralsk - Grape - Fersken</i>	375 kr.
Dussourt Pinot Gris 2018 <i>Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble</i>	420 kr.
Dussourt Gewürtztraminer 2018 <i>Parfume - Abrikos - Mango</i>	465 kr.

Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut <i>Frisk - Frugtig - Citrus</i>	325 kr.
Cremant D'Alsace Rosé Brut <i>Frisk - Melon - Æble</i>	340 kr.





Vin

Rødvin

Verquière Côtes du Rhône 2019 295 kr.
Hindbær - Cola - Jordbær

Banfi La Lus Albarossa 2016 345 kr.
Vanillie - Chokolade - Blomme

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2017 375 kr.
Cigar - Solbær - Marmelade

Verquière Gigondas 2015 510 kr.
Eg - Sorte kirsebær - Chokolade





Cocktails

Rabarberbobler 75 kr.

2 cl. Gin, rabarbersirup, limesaft & rabarber

Gammel Have (Vibekes favorit) 75 kr.

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

Gin Hass 75 kr.

2 cl. Gin, mangosirup, limesaft & lemon

Gin & Tonic 75 kr.

2 cl. Gin & Tonic

Gin & Lemon 75 kr.

2 cl. Gin & Lemon

Irish Coffee 75 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.


At drive et sted som Præstegaarden er en livsstil og vores fire børn er derfor også med på Præstegaarden, 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.



Følg med i vores Præstegaardsliv

på Facebook & Instagram 



Køkkenet lukker en time før caféen.