



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 dansk ørred 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.



Juleplatte (Serveres fra kl. 12.00)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat & ½ øko. Æg.

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade & citron.

Gravad ørred fra Musholm med æggestand & hjemmelavet dilldressing.

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

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

Lun Æbleflæsk med løg & Æbler.

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

Lasses hjemmelavede, lune frikadeller med Præstegårdens agurkesalat.

Tredie Servering (Tallerkenanretning)

Hjemmelavet Risalamande med Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage.

320 kr.

Juleplatten skal bestilles af alle ved bordet



Køkkenet lukker en time før caféen.



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

Første Servering (Tallerkenanretning)

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Tunmousse med håndpillede Luksusrejer & citron

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

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.

Tredie Servering (Tallerkenanretning)

Hjemmelavet Risalamande med Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage.

255 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Fiskefilet

165 kr.

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

Ørredrillette

135 kr.

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

Flækestegsburger

165 kr.

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





Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Lune deller **105 kr.**

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

Vegansk Tallerken. **145 kr.**

Ristet tempeh fra Contempohrary med mayo & syltede stikkelsbær

Falafel på kikærter fra Kragerup med pepperonata-creme.

Sprød grøn wrap med avocado, kartoffel & radise

Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens Grønt

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

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





Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	58 kr.
Filterkaffe, pr. pers.	25 kr.
Café Latte	48 kr.
Cappuccino	48 kr.
Kande te (Vælg fra butikkens udvalg)	45 kr.
Varm Kakao	48 kr.
Gløgg m/ hjemmebakte småkager	65 kr.
Chai Latte	48 kr.
Ekstra espressoshot	15 kr.



Køkkenet lukker en time før caféen.



Kolde Drikkevarer

Sodavand	30 kr.
Æblemost fra Sidinge, 0,2 L	35 kr.
Æblemost 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	45 kr.
Præstens velskænkede dram	65 kr.





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 **375 kr.**

Mineralsk - Grape - Fersken

Dussourt Pinot Gris 2018 **420 kr.**

Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble

Dussourt Gewürtztraminer 2018 **465 kr.**

Parfume - Abrikos - Mango

Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut **325 kr.**

Frisk - Frugtig - Citrus

Cremant D'Alsace Rosé Brut **340 kr.**

Frisk - Melon - Æble





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 restaurant & stor livsstilsbutik.

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 altså 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.