



Velkommen til Præstegaarden

Lykken er...

At mødes med dem, du holder af, over god mad,
i hyggelige omgivelser, der får skuldrene til at sænke
sig, snakken til at gå og latteren til at smitte.
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

235 kr.

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.

Børnevenlig Brunch-Tallerken

150 kr.

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.





Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sennepssild

95 kr.

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

Sildetallerken

195 kr.

Tallerken med 3 slags sild – oplagt at dele...

Klassisk marinerede sild med hjemmelavet Karrysalat.
Gl.dags modnede sild med rygeost, radise & syltede løg.
Rødebedesild med creme fraice & friterede hvedekerner.
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")





Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Æg /Rejer

110 kr.

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

Ristet Tempheh

95 kr.

Lokaltproduceret ristet tempheh med hjemmerørt friskost med urter & løgkompot. 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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Rullepølse

110 kr.

Hjemmelavet rullepølse efter svigerfars opskrift. Hertil grov sennep, hjemmelavet sky, løgringe & sæsonens sylt. Serveres på vores hjemmebagte, økologiske rugbrød.

Lun Leverpostej

110 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.





Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Fiskefilet

155 kr.

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

Ørredrillette

125 kr.

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

Biksemad

145 kr.

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





Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Øl-braiseret Svinekæber **160 kr.**

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

Lune deller **110 kr.**

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

Vegansk Tallerken. **150 kr.**

Lokalt-produceret ristet tempeh på danske flækærter med årstidens sylt & dip.

Falafel på kikærter fra Kragerup med pepperonata-creme.

Halv Avocado med nødder & spirer.

Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens Grønt.

Bælg-Snack med kikærter fra Kragerup Gods.

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.	30 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 Restauranten.



Kolde Drikkevarer

Sodavand	30 kr.
Saft fra Sidinge, 0,2 L	35 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 Restauranten.



Vin

Husets Vin

Hvid

Dussourt Pinot Blanc 201

Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.

Rosé

Dussourt Rose d'Alsace 2020

Jordbær - Fersken – Kirsebær

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.

Rød

Verquière Sablet 2016

Mørke bær - Lakrids – Peber

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Vin

Hvidvin

Dussourt Riesling 2018 <i>Mineralsk - Grape - Fersken</i>	395 kr.
Dussourt Pinot Gris 2018 <i>Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble</i>	435 kr.
Dussourt Gewürtztraminer 2018 <i>Parfume - Abrikos - Mango</i>	475 kr.

Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut <i>Frisk - Frugtig - Citrus</i>	335 kr.
Cremant D'Alsace Rosé Brut <i>Frisk - Melon - Æble</i>	345 kr.





Vin

Rødvin

Verquière Côtes du Rhône 2019 **325 kr.**
Hindbær – Cola - Jordbær

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

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2017 **410 kr.**
Cigar - Solbær - Marmelade

Verquière Gigondas 2015 **520 kr.**
Eg - Sorte kirsebær - Chokolade





Cocktails

Rabarberbobler

85 kr.

2 cl. Gin, rabarbersirup, limesaft & rabarber

Gammel Have (Vibekes favorit)

85 kr.

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

Gin Hass

85 kr.

2 cl. Gin, mangosirup, limesaft & lemon

Gin & Tonic

85 kr.

2 cl. Gin & Tonic

Gin & Lemon

85 kr.

2 cl. Gin & Lemon

Irish Coffee

85 kr.

2cl. Whiskey, kaffe, brun farin & flødeskum



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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 Restauranten.