



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

Serveres mellem kl. 10.00 - 12.00

235 kr.

Nybagt økologisk brød og økologisk smør.

Udvalg af danske oste med gårdens syltetøj.

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon.

Spejlæg med økologiske brunchpølses.

Rillette af dansk ørred med friske skud.

Græsk yoghurt med hjemmelavet myslis.

Årstidens frugt og lidt hjemmebag.

Hertil en kande te/kaffe samt æblemost fra Sidinge.

Børnevenlig Brunch-Tallerken

Serveres mellem kl. 10.00 - 12.00 For børn under 12 år.

150 kr.

Her serverer vi mild ost, bytter lidt pålæg ud med et par frikadeller og skifter lakserillette ud med helt almindelig Nutella – sådan som mange børn foretrækker det.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sennepssild 95 kr.

Sennepssild med æble-løgkompot, smilende æg & syltede sennepskorn. Anrettet på vores eget øko. 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.
Rabarbersild med syrnet creme fraice & ½ øko. smilende Æg

Fiskefilet 115 kr.

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

Æg /Rejer 115 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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Hønsesalat 115 kr.

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

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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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, toppet med varmrøget laks, grønne urter & håndpillede luksusrejer. Anrettet på vores eget hjemmebakte, økologiske smørristede toastbrød.

Tærte **120 kr.**

Lun, hjemmelavet tærte med ørred fra Musholm, spinat og feta. Hertil frisk salat, økologisk brød & smør.

Æggekage **145 kr.**

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Pariserbøf **170 kr.**

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

Lune deller **110 kr.**

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

Vegansk Tallerken. **155 kr.**

Lokalt-produceret ristet tempoh 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.

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

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	58 kr.
Filterkaffe, pr. pers.	35 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)	70 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	65 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 **395 kr.**
Mineralsk - Grape - Fersken

Dussourt Pinot Gris 2018 **435 kr.**
Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble

Dussourt Gewürtztraminer 2018 **475 kr.**
Parfume - Abrikos - Mango

Mousserende Vin

Cremant D'Alsace Riesling Brut **335 kr.**
Frisk - Frugtig - Citrus

Cremant D'Alsace Rosé Brut **345 kr.**
Frisk - Melon - Æble



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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



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, da Lasse har trådt sine barndomssko i Præstegaarden, idet 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.