



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 gaardens syltetøj.

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon.

Spejlæg med økologisk brunchpølse.

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 ørredrilletten ud med helt almindelig Nutella – sådan som mange børn foretrækker det.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Påskeplatte (Serveres fra kl. 12.00)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Lasses Ramsløgssild med creme fraiche & Æg fra Den Gamle Gaard.

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt tatarsauce & citron.

Blinis med ørredrogn fra Musholm & Loke friskost fra Arla Unika med urter.

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

Lille Cæsar-salat med romainesalat, saftig kylling, sprød bacon, parmesanost, croutoner af Lasses toastbrød & hjem.lavet Cæsardressing.

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

Langtidsstegt lamme culotte, tzatziki & bulgursalat med sæsonens grønt.

Lun Brie i filodej med honning & nødder.

295 kr.

Påskeplatten kan ikke deles.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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

Første Servering (Tallerkenanretning)

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt tataresauce & citron.

Hjemmebagt Blinis med Tunmousse & grønne spirer.

Æg fra Den Gamle Gaard med hjemmelavet mayo & frisk purløg.

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

Lille Cæsar-salat med romainesalat, saftig kylling, sprød bacon, parmesanost, croutoner af Lasses toastbrød & hjem.lavet Cæsardressing.

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

Lasses hjemmelavede, lune frikadeller med frisk gnave-grønt.

245 kr



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sennepssild

105 kr.

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

Fiskefilet

125 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.





Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Hønsesalat **125 kr.**

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

Roastbeef **130 kr.**

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

Ost **140 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 **175 kr.**

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

Ørredrillette **145 kr.**

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

Vegansk Tallerken. **160 kr.**

Falafel på kikærter fra Kragerup med pepperonata-creme.
Halv Avocado med nødder & spirer.
Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens Grønt.
Bagt selleri med gremolata-dry
Hjemmelavet daddelkugle

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. | 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 | 35 kr. |
| Æblemost fra Sidinge, 0,3 L | 40 kr. |
| Saft fra Sidinge eller hjemmelavet. M/U brus. 0,3L | 40 kr. |
| Is-Kaffe | 48 kr. |
| Filtreret vand, ad libitum | 20 kr/pers. |
| | |
| Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,33 L på flaske) | 60 kr. |
| Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L) | 65 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 201

Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød

Rød

Verquière Sablet 2016

Mørke bær - Lakrids – Peber

Rosé

Dussourt Rose d'Alsace 2020

Jordbær - Fersken – Kirsebær

Flaske 300 kr.

Glas 95 kr.





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. |





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





Vores historie...

Den smukke firelængede gård fra 1808 har været Præstegård indtil år 2016, hvor vi – Pia, 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.