



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.



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 øko. surdejsrugbrød.

Sildetallerken **210 kr.**

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

Hjemmelavet Karrysild med æble, æg & friterede kapers.
Gl.dags modnede sild med rygeost, radise & syltede løg.
Rabarbersild med syrnede creme fraiche & ½ smilende Æg

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.

Rejemad **135 kr**

Håndpillede luksusrejer med citronmayo & frisk fingerlime. Serveret på vores hjemmelavede, smørristede toastbrød.





Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Kartoffel **95 kr.**

Nye kartofler, hjemmerørt urtemayo, Coppa fra Birthesminde, friterede kartoffelchips & sprød radise.

Anrettet på Lasses økologiske surdejsrugbrød.

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.





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.

Cæsarsalat **165 kr.**

Sprød romainesalat, saftig kylling fra Hopballemølle, sprødstegt bacon, crispy croutoner, parmesan & hjemmelavet cæsardressing.

Æggekage **155 kr.**

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





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. **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-drys.
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, 0,3L	40 kr.
Saft fra Sidinge eller hjemmelavet. M/U brus. 0,3 L	40 kr.
Filtreret Vand m/u brus, ad libitum	20 kr/pers.
Is-Kaffe	48 kr
Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,33 L på flaske)	60 kr.
Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)	65 kr.
Vælg mellem Pilsner eller Wiener Klassik	
Snaps	65 kr.
Se vores Snapsekort – og spørg endelig...	



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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





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 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.