



# 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

Nybagt økologisk brød og økologisk smør.

Udvalg af danske oste med gaardens syltetøj.

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon.

Spejlæg med brunchpølse af fritgående Duroc-gris.

Rillette af dansk ørred med friske skud.

Græsk yoghurt med hjemmelavet granola.

Årstidens frugt og lidt hjemmebag.

Hertil en kande te/kaffe samt æblemost fra Sidinge.

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

**150 kr.**





## **Smørrebrød** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Sennepssild** **110 kr.**

Sennepssild med æble-løgkompot, smilende æg & syltede sennepskorn. Anrettet på økologisk surdejsrugbrød.

### **Løvestikke-Sild** **110 kr.**

Marineret sild med løvestikke-mayo, porcheret æg & friterede løg. Anrettet på økologisk surdejsrugbrød.

### **Fiskefilet** **125 kr.**

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

### **Æg/Rejer** **115 kr.**

Klassisk æggemad med håndpillede luksusrejer, hjemmerørt mayo & grøn avocado. Anrettet på økologisk surdejsrugbrød.

### **Kartoffel** **95 kr.**

Nye kartofler, hjemmelavet urtemayo, friterede kartoffelchips & sprød radise. Anrettet på vores økologiske surdejsrugbrød.





## **Smørrebrød** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Sommersalat**

**95 kr.**

Sommersalat af rygeost, friske ærter, danske radiser & purløg. Toppet med agurkecrudité, sprød blomkål & friterede kapers. Anrettet på vores økologiske surdejsrugbrød.

### **Hønsesalat**

**125 kr.**

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

### **Lun Leverpostej**

**115 kr.**

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





## **Frokost-Menu** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Første Servering**

Vælg mellem:

#### **Sennepssild**

Sennepssild med æble-løgkompot, smilende æg & syltede sennepskorn

#### **Kartoffel**

Nye kartofler, hjemmelavet urtemayo, friterede kartoffelchips & sprød radise.  
Anrettet på vores økologiske surdejsrugbrød.

### **Anden Servering**

Vælg mellem:

#### **Roastbeef**

Tynde skiver af kold, helstegt roastbeef med Præstegaardens Pickles, Peberrod, vore egne ristede løg & et spejlæg.

#### **Hønsesalat**

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, bacon & danske æbler. Herpå syltede svampe, sprødstegt Kyllingeskind & syltede rødæg.

### **Tredje Servering**

Vælg mellem:

#### **Rabarber-Trifli**

Hjemmelavet Rabarberkompot, Gaardbageriets Boghvedemakroner, Mascarponecreme & et skvis Rabarberlikør.

#### **Sommer-Pavlova**

Hjemmelavet Marengs-top med mørk chokolade, vaniljecreme & Sommerens bær.

**295 kr.**



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 & syltede rabarber 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, grillet kylling, sprødstegt bacon, crispy croutoner, søde tomater, parmesan & hjemmelavet cæsardressing.

### **Æggekage** **155 kr.**

Klassisk æggekage af æg fra Den Gamle Gaard. Toppes med håndskåret bacon, Duroc-pølse, frisk purløg, tomat & Ramsløgssennep fra Svendborg. Hertil Surdejsrugbrød.





## **Frokostretter** (Serveres fra kl. 12.00)

### **Pariserbøf**

**170 kr.**

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

### **Vegansk Tallerken.**

**160 kr.**

Falafel på kikærter med pepperonata-creme.

Halv Avocado med nødder & spirer.

Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens salat

Sprøde grøntsager med humus dip

### **Junior-Snack** (Til børn under 12 år)

**75 kr.**

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





## Desserter

### Rabarber-Trifli

85 kr.

Hjemmelavet Rabarberkompot, Gaardbageriets Boghvedemakroner, Mascarponecreme & et skvis Rabarberlikør.

### Sommer-Pavlova

85 kr.

Hjemmelavet Marengs-top med mørk chokolade, vaniljecreme & Sommerens bær.

### Jordbær dessert

Sommerens søde jordbær, crumble og koldskålsis.

85 kr.

### Ostetallerken

140 kr.

Fire danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri. Hjemmelavet Sylt & Sødte og hertil Økologisk Brød & Smør.

### Petit Four

60 kr.

Kransekage – Lille jordbærtærte – Brownie.



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

<b>Sodavand, 0,33 L</b>	<b>35 kr.</b>
<b>Økologisk Rabarberbrus fra Herslev, 0,33 L</b>	<b>60 kr.</b>
<b>Økologisk Æblebrus fra Herslev, 0,33 L</b>	<b>60 kr.</b>
<b>Æblemost fra Sidinge, 0,3 L</b>	<b>40 kr.</b>
<b>Saft fra Sidinge el. hjemmelavet saft m/u brus. 0,3 L.</b>	<b>40 kr.</b>
<b>Filtreret Vand, ad libitum. Pris pr. pers.</b>	<b>20 kr.</b>
<b>Is-Kaffe</b>	<b>48 kr</b>
<b>Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,33 L på flaske)</b>	<b>60 kr.</b>
<b>Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)</b>	<b>65 kr.</b>
<b>Snaps</b>	<b>65 kr.</b>

Se vores Snapsetavle – og spørg endelig...





# Vin

*Lokal, dansk vin fra Nordvestsjælland*

**Stub Vingård, Røsnæs**

## **STUB Yellow Yearling 2024**

Hyldeblomst & Citrus. Solaris. Saftig, friskhed og god mineralitet. Moden frugt, lang eftersmag – let strejf af sødme.

**90kr/340kr.**

## **STUB Tower Hill 2024**

Tør, intens & kompleks. Solaris. Rank syre og stor mineralitet. Kombination af sol, sommer og havluft giver vinen en saftig friskhed.

**340 kr.**

## **STUB Mellow Mare 2023**

Fyldig, fuldmoden hvidvin på Solaris fra "Strand Cru"marken. Fadlageret på fransk og amerikansk eg. Lækker fedme, dybde og fyldig med noter af eksotiske frugter og en lang eftersmag.

**425 kr.**



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



# Vin

*Lokal, dansk vin fra Nordvestsjælland*

**Vejrhøj Vingård, Odsherred**

## **SKILLING 2023**

Hvidvin med en let sødme, der afbalanceres af en frisk syre. Duft af modne gule frugter. Solaris og Sauvignier Gris.

**90 kr./340 kr.**

**Tusen Vin, Tuse Næs**

## **SOL 2023**

Økologisk fadlageret hvidvin. Solaris. Cremet & nuanceret. Lagret på fransk egetræ. Pære, grapefrugt og ristede hasselnødder.

**495 kr.**

## **ENGBLOMST 2023**

Økologisk hvidvin. Muscaris & Solaris. Frisk & floral, som har en skøn duft af engblomster. Tør og frisk. Muskat, litchi & roser.

**420 kr.**



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



# Vin

## Hvidvin

Dussourt Pinot Blanc 2022 **90 kr./320 kr.**

*Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød*

Dussourt Riesling 2021 **395 kr.**

*Mineralsk - Grape – Fersken*

Dussourt Pinot Gris 2022 **435 kr.**

*Tropisk Frugt - Kridt – Grøn Æble*

## Rosévin

Dussourt Rosé d'Alsace 2022 **90 kr./320 kr.**

*Jordbær - Fersken – Kirsebær*

## Alkoholfri bobler

Pioppo Grigio **195 kr.**



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



# Vin

## Rødvin

Verquière Sablet 2021 <i>Mørke bær - Lakrids – Peber</i>	<b>90 kr./325 kr.</b>
Banfi La Lus Albarossa 2021 2021 <i>Vanilje - Chokolade – Blomme</i>	<b>345 kr.</b>
Villa Molino Valpolicella Ripasso 2021 <i>Cigar - Solbær – Marmelade</i>	<b>410 kr.</b>



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.