



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 brød og 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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sennepssild **110 kr.**

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

Løvtikke-Sild **110 kr.**

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

Fiskefilet **125 kr.**

Smørstegt panko-paneret fiskefilet, serveret på vores 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 vores rugbrød.

Kartoffel **95 kr.**

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Smørrebrød (Serveres fra kl. 12.00)

Sommersalat

95 kr.

Sommersalat af rygeost, friske ærter, radiser & purløg. Toppet med agurkecrudit , sprød blomkål & friterede kapers. Anrettet på vores eget surdejsrugbrød.

Hønsesalat

125 kr.

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling og med bacon & sprøde  bler. Herpå syltede svampe, sprødstegt Kyllingeskind & Præstegaardens syltede rødløg. Anrettet på vores eget surdejsrugbrød.

Lun Leverpostej

115 kr.

Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon, Præstegaardens syltede rødbeder & agurkesalat. Anrettet på vores eget surdejsrugbrød.

Roastbeef

130 kr.

Tynde skiver af kold, helstegt roastbeef med Præstegaardens Pickles, Peberrod, vore egne ristede l g & et spejlæg. Anrettet på surdejsrugbrød.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Frokost-Menu (Serveres fra kl. 12.00)

295 kr.

Første Servering

Vælg mellem:

Sennepssild

Sennepssild med æble-løgkompot, smilende æg & syltede sennepskorn

Kartoffel

Nye kartofler, hjem.lavet urtemayo, friterede kartoffelchips & sprød radise.

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 & sprøde æbler. Herpå syltede svampe, sprødstegt Kyllingeskind & syltede rødøg.

Tredje Servering

Vælg mellem:

Rabarber-Trifli

Hjemmelavet

Rabarberkompot, Gaardebageriets Boghvedemakroner, Mascarponecreme & et skvis Rabarberlikør.

Sommer-Pavlova

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Fiskefilet

175 kr.

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

Ørredrilette

145 kr.

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

Cæsarsalat

165 kr.

Sprød romainesalat, grillet kylling, sprødstegt bacon, crispy croutoner, søde tomater, parmesan & hjemmelavet cæsardressing.

Æggekage

155 kr.

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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

85 kr.

Sommerens søde jordbær, crumble og koldskålsis.

Ostetallerken

140 kr.

Fire danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri, hjemmelavet Sylt & Sødt og hertil 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

Sodavand, 0,33 L	35 kr.
Økologisk Rabarberbrus fra Herslev, 0,33 L	60 kr.
Økologisk Æblebrus fra Herslev, 0,33 L	60 kr.
Æblemost fra Sidinge, 0,3 L	40 kr.
Saft fra Sidinge el. hjemmelavet saft m/u brus. 0,3 L	40 kr.
Filtreret Vand, ad libitum. Pris pr. pers.	20 kr.
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.

Snaps 65 kr.

Se vores Snapsetavle – og spørg endelig...



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Vin

Lokal, dansk vin fra Nordvestsjælland

Stub Vingård, Røsnæs

STUB Yellow Yearling 2025

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

90kr/340kr.

STUB Tower Hill 2025

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.

KLIPPING 2025

Tør Rosévin med duft af friske bær med krydret strejf. Druesorter: Cabernet Cantor, Bolero og Muscaris.

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 2024

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 2022/23 90 kr./320 kr.
Jordbær - Fersken – Kirsebær

Alkoholfri bobler

Pioppo Grigio 195 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Vin

Rødvin

Verquière Sablet 2021 **90 kr./325 kr.**
Mørke bær - Lakrids – Peber

Banfi La Lus Albarossa 2021 2021 **345 kr.**
Vanilje - Chokolade – Blomme

Villa Molino Valpolicella Ripasso 2021 **410 kr.**
Cigar - Solbær – Marmelade



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.