



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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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

### **Portvinssild** **95 kr.**

Portvinssild med figer, friske rødløg og sprøde rødbedechips.  
Anrettet på vores eget øko. surdejsrugbrød.

### **Sildetallerken** **195 kr.**

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

- ♥ Christiansøpigens sild med hjemmelavet Karrysalat.
- ♥ Gl.dags stegt sild i eddike med hjemmelavet æble-løg kompot.
- ♥ Sennepssild med smilende æg & syltede sennepskorn.

### **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.

### **Rejemad** **135 kr**

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





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

### **Svampetoast** **125 kr.**

Smørristede svampe a la crème, revet Vesterhavssost, hasselnøddedrys og jordskokchips. Anrettet på Lasses økologiske toastbrød.

### **Hønsesalat** **115 kr.**

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling og danske æbler. Herpå syltede svampe, sprødstegt Kyllingskind & Præstegaardens syltede rødløg. Serveres på 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.





## **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 hjemmebagte, økologiske smørristede toastbrød.

### **Tærte** **120 kr.**

Lun, hjemmelavet løgtærte med efterårssalat, økologisk brød & smør.





## 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** **115 kr.**

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

### **Vegansk Tallerken.** **158 kr.**

Lokalt-produceret ristet tempeh 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.  
Vegansk flødebolle fra Glean.

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

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





## Varme Drikkevarer

<b>Stempelkaffe</b>	<b>58 kr.</b>
<b>Filterkaffe, pr. pers.</b>	<b>35 kr.</b>
<b>Café Latte</b>	<b>48 kr.</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>48 kr.</b>
<b>Kande te</b> (Vælg fra butikkens udvalg)	<b>45 kr.</b>
<b>Varm Kakao</b>	<b>48 kr.</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>48 kr.</b>
<b>Ekstra espressoshot</b>	<b>15 kr.</b>



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



## Kolde Drikkevarer

<b>Sodavand</b>	<b>30 kr.</b>
<b>Æblemost fra Sidinge, 0,25 L</b>	<b>35 kr.</b>
<b>Kande Saft. M/U brus. 0,7 L</b>	<b>60 kr.</b>
<b>Is-Kaffe</b>	<b>48 kr</b>
<b>Postevand, ad libitum</b>	<b>10 kr/pers.</b>
<b>Special-Øl fra Herslev Bryghus (0,5 L på flaske)</b>	<b>70 kr.</b>
<b>Fadøl fra Herslev Bryghus (0,4 L)</b>	<b>65 kr.</b>

## Snaps

Se vores Snapsekort – og spørg endelig...

<b>Præstefruens beskedne dram</b>	<b>45kr.</b>
<b>Præstens velskænkede dram</b>	<b>65 kr.</b>



Køkkenet lukker en time før Restauranten.





# Vin

## Husets Vin

### Hvid

**Fl. 300 kr.**

Dussourt Pinot Blanc 201

**Gl. 95 kr.**

*Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød*

### Rosé

**Fl. 300 kr.**

Dussourt Rose d'Alsace 2020

**Gl. 95 kr.**

*Jordbær - Fersken – Kirsebær*

### Rød

**Fl. 300 kr.**

Verquière Sablet 2016

**Gl. 95 kr.**

*Mørke bær - Lakrids – Peber*



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



## Vin

### Hvidvin

Dussourt Riesling 2018 **395 kr.**

*Mineralsk - Grape - Fersken*

**435 kr.**

Dussourt Pinot Gris 2018

*Tropisk frugt - Kridt - Grøn æble*

**475 kr.**

Dussourt Gewürtztraminer 2018

*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*





## 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*





## 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.