



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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Brunch-Tallerken

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.

235 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.



Juleplatte (kl.12.00 til kl.15.30)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Karrysild med smilende æg & rå løg.

Gravad dansk ørred med æggestand & hjemmelavet dilledressing.

Smørstegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

Grøn salat med plukket and, julevinaigrette & friteret Juleost fra Thise.

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

Hjemmelavet sylte af skank og svinekæber fra Perlens Frilandsgrise i Skamstrup, stærk sennep & Gaardens syltede rødbeder.

Farseret kalkun med abrikos og lidt julekrydderier. Hertil en hjemmelavet, mild æble-chutney

Tredje Servering (Tallerkenanretning)

Hjemmelavet Risalamande med Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage.

Juleplatten skal bestilles af alle ved bordet.

325 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Juleplatte ~ Til Børn under 12 år. (kl.12.00 til kl.15.30)

Første Servering (Tallerkenanretning)

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Tunmousse med håndpillede Luksusrejer & citron

Æg fra Den Gamle Gaard, mayo & lidt grønt

Anden Servering (Family Style v/ bordet)

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

Lasses hjemmelavede, lune frikadeller med Præstegårdens agurkesalat.

Tredie Servering (Tallerkenanretning)

Hjemmelavet Risalamande med Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage.

260 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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")

Ørredrilette **135 kr.**

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

Flæskestegsburger **165 kr.**

Økologisk, lys burgerbolle med salatmayo, hjemmelavet rødkål, skiver af kamsteg med sprød svær, Præstegårdens agurkesalat og knasende sprød flæskesvær.

Lune deller **110 kr.**

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Frokostretter (Serveres fra kl. 12.00)

Vegansk Tallerken.

155 kr.

Lokalt-produceret ristet tempeh på danske flækærter med med årstidens sylt & dip.

Falafel på kikærter fra Kragerup Gods med pepperonata-creme.

Halv avocado med nødder & spirer.

Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens Grønt

Lakridskonfekt-stykke fra Hattesens Konfektfabrik på Ærø

Ost

135 kr.

4 danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri.

Sylt & sødt. Økologisk Brød & Smør.

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.



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.
Gløgg m/ hjemmebagte småkager	65 kr.
Chai Latte	48 kr.
Ekstra espressoshot	15 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Kolde Drikkevarer

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



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Vin

Husets Vin

Hvid

Dussourt Pinot Blanc 2018

Citrus - Passionsfrugt – Muskatnød

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.

Rosé

Dussourt Rose d'Alsace 2020

Jordbær - Fersken – Kirsebær

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.

Rød

Verquière Sablet 2016

Mørke bær - Lakrids – Peber

Fl. 300 kr.

Gl. 95 kr.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



Vin

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.



Køkkenet lukker en time før Restauranten.



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



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.