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 **250 kr.**

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.

Børnevenlig Brunch-Tallerken **175 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 110 kr.

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

Sildetallerken 210 kr.

Tallerken med 3 slags sild – oplagt at dele…
Christiansøpigens sild med hjemmelavet Karrysalat.
Gl.daws stegt sild i eddike m. hjemmelavet æble-løgkompot.
Sennepssild med æg & syltede sennepskorn.

Fiskefilet 130 kr.

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

Æg/Rejer 120 kr.

Klassisk æggemad med håndpillede luksusrejer, hjemmerørt mayo
& grøn ærtepuré. Anrettet på vores hjemmebagte rugbrød.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Smørrebrød

Serveres fra kl. 12.00

Hønsesalat **125 kr.**

Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, bacon & sprøde æbler.
Herpå Præstegaardens syltede rødløg. Serveres på vores surdejsrugbrød.

Lun Leverpostej **120 kr.**

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

Roastbeef **135 kr.**

Tynde skiver af kold, helstegt roastbeef med Præstegaardens Pickles,
Peberrod, vore egne ristede løg & et spejlæg. Anrettet på vores eget
surdejsrugbrød.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Frokost-Menu 295 kr.

Serveres fra kl. 12.00

Første Servering – vælg mellem

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

Æg/Rejer
Klassisk æggemad med håndpillede luksusrejer, hjemmerørt mayo
& grøn ærtepuré. Anrettet på vores hjemmebagte rugbrød.

Anden Servering – vælg mellem

Lun Leverpostej
Hjemmelavet, lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon, vores egne syltede rødbeder & Præstegaardens syltede squash. Anrettet på vores surdejsrugbrød.

Hønsesalat
Hjemmerørt hønsesalat af plukket kylling, bacon & sprøde æbler.
Herpå Præstegaardens syltede rødløg. Serveres på vores surdejsrugbrød.

Tredje Servering – vælg mellem

Gammeldaws Æblekage
Hjemmelavet Æblekompot, Gaardbageriets Boghvedemakroner, letpisket flødeskum & lidt ribsgelé på toppen.

Pære Belle Helene
Henkogte pærer, mørk chokoladesauce & hjemmelavet vaniljeis.

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 & Præstegaardens sylt. (”Den store”).

Ørredrillette **150 kr.**

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

Svampetoast **145 kr.**

Smørristede svampe a la créme, revet Fyrtårnsost, hasselnøddedrys og jordskokchips. Anrettet på vores hjemmebagte toastbrød.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Frokostretter

Serveres fra kl. 12.00

Pariserbøf 175 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.
Fyldt Tomat med Svampe & Nødder.
Lun Linse-Gryde med friskbagt brød & Sæsonens salat.
Sprøde grøntsager med humus-dip.
Hjemmelavet Dadelkugle.

Junior-Snack 75 kr.

Til børn under 12 år

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

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Desserter

Gammeldaws Æblekage 85 kr.

Hjemmelavet Æblekompot, Gaardbageriets Boghvedemakroner, letpisket flødeskum & lidt ribsgelé på toppen.

Blomme i Madeira 85 kr.

Vores egen Blomme i Madeira med bund af marcipan, et fyld af blommegelé med madeira og mørk chokolade. Hertil hjemmelavet vaniljeis & Maderia-syltede Blommer.

Pærer Belle Helene 85 kr.

Henkogte pærer, mørk chokoladesauce & hjemmelavet vaniljeis.

Ostetallerken 145 kr.

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

Petit Four 70 kr.

Mini-Flødebolle – Lille Citrontærte – Kransekage.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Varme Drikkevarer

Stempelkaffe	**58 kr.**
Filterkaffe, pr. pers.	**40 kr.**
Café Latte	**48 kr.**
Cappuccino	**48 kr.**
Kande te (spørg efter 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	**45 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	**70 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 **90kr/395kr.**

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

STUB Tower Hill 2025 **395 kr.**

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

STUB Mellow Mare 2023 **450 kr.**

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.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Vin

Lokal, dansk vin fra Nordvestsjælland

Vejrhøj Vingård, Odsherred

KLIPPING 2025 **395 kr.**

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

Tusen Vin, Tuse Næs

SOL 2023 **495 kr.**

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

ENGBLOMST 2024 **420 kr.**

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

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Vin

Hvidvin

Dussourt Pinot Blanc 2022 **90 kr./395 kr.**
Citrus – Passionsfrugt – Muskatnød

Dussourt Gewürtztraiminer 2020 **90 kr./395 kr.**
Frugt - Blomst – Let sødme

Dussourt Riesling 2021 **420 kr.**
Mineralsk – Grape – Fersken

Dussourt Pinot Gris 2022 **450 kr.**
Tropisk Frugt – Kridt – Grøn Æble

Rosévin

Dussourt Rosé dÁlsace 2022/23 **90 kr./395 kr.**
Jordbær – Fersken – Kirsebær

Alkoholfri bobler

Pioppo Grigio **195 kr.**

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Vin

Rødvin

Verquière Sablet 2021 *Mørke bær – Lakrids – Peber*	**90 kr./395 kr.**
Banfi La Lus Albarossa 2021 2021 *Vanilje – Chokolade – Blomme*	**420 kr.**
Villa Molino Valpolicella Ripasso 2021 *Cigar – Solbær – Marmelade*	**450 kr.**

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 & hyggeligt Gaardbageri.

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.