Velkommen til Jul på Præstegaarden

Lykken er…

At mødes med dem, du holder af…

- over god mad i hyggelige omgivelser, hvor stearinlysene flakker, granen dufter, skuldrene sænker sig, snakken går og latteren smitter.

Imens smagsløgene forkæles og julens smage vækker gode, gamle minder.

Glem alt det, du skulle nå – i dag, i morgen og før jul.
Giv dig tid til at dufte, smage og nyde.

Imens gør vi os umage.
I et køkken, hvor alt er hjemmelavet og lavet i hånden.

Hvor gamle traditioner møder nye minder.
Hvor julens glæde bages ind i hver eneste bid.

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.

Juleplatte 295 kr.

(Serveres fra kl.12.00 til 1.5 time før restauranten lukker)

Første Servering

Hjemmelavet Karrysild med ½ æg & rå løg.

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Præstegaardens Skaldyrssalat med krebsehaler & håndpillede rejer.

Anden Servering

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

Håndskåret Æbleflæsk med æbler og løg..

Sprød Tartelet med hjemmelavet Høns i Asparges.

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

Afrund Juleplatten med vores hjemmelavede Risalamande med kold Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage - **85 kr.**

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Juleplatte til Børn under 12 år **225 kr.**

(Serveres fra kl.12.00 til 1.5 time før restauranten lukker)

Første Servering

Halvt Æg, hjemmelavet mayo & lidt grønt.

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt kapersmayo & citron.

Anden Servering

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

Sprød Tartelet med hjemmelavet Høns i Asparges.

Fridas hjemmelavede Frikadeller med Præstegaardens rødkål.

Afrund Juleplatten med vores hjemmelavede Risalamande med kold Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage - **85 kr.**

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Frokostretter

Serveres fra kl. 12.00

Fiskefilet – som frokostret **175 kr.**

Smørstegt panko-paneret fiskefilet på rugbrød med hjemmerørt mayo, håndpillede luksusrejer & årstidens sylt.

Ørredrillette **150 kr.**

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

Flæskestegsburger **170 kr.**

Hjemmebagt lys burgerbolle med salatmayo, hjemmelavet rødkål, skiver af kamsteg, Præstegårdens agurkesalat, friske æbler og knasende sprød flæskesvær.

Køkkenet lukker en time før Restauranten.

Frokostretter

Serveres fra kl. 12.00

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

Risalamande 85 kr.

Hjemmelavet Risalamande med kold Kirsebærsirup fra Sidinge Frugtplantage.

Jule-Cheesecake 85 kr.

Hjemmelavet cheesecake med julens krydderier, cremet flødeost, appelsinkompot & brændte mandler

Lun Æbletærte 85 kr.

Hjemmelavet æbletærte med vores egen vaniljeis.

Ostetallerken 145 kr.

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

Petit Four 75 kr.

Lille Marcipangris – Lille honningkage – Småkage.

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 - Lasse, jeg 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.