

# Margretetorp

**En drink före maten?**

**How about an aperitif?**

1 glas Champagne 150 kr  
1 glas Cava 90 kr  
1 glas Cava, mynta, jordgubb 100 kr  
Dry Martini 125 kr  
Kir Royal 100 kr  
1 glas Mousserande alkoholfritt 55 kr

## **Vårt traditionella julbord** **Our traditional Christmas buffet**

**inklusive glögg och kaffe**  
including coffee

**Barn 1 - 12 år 25 kr/år**  
Children 1 - 12 years, 25 SEK/year

**Måndag - söndag**  
Monday - Sunday

**11.30-15.00**  
11.30am - 3.00pm

**565 kr**

**Måndag - torsdag**  
Monday - Thursday

**18.00-21.00**  
6pm - 9.00pm

**595 kr**

**Fredag - lördag**  
Friday - Saturday

**18.00-21.00**  
6pm - 9.00pm

**650 kr**

## Förrätter/Starters

### **Svensk hjortinnanlår** 165 kr

Brynt smör, lingon, silverlökscrisp och honungsbakad kål

### **Roast venison**

Brown butter, lingonberries, silver onion crisps, honey-baked cabbage

*Dolcetto d'Alba Nassone. Dosio Vigneti La Morra 115kr/445kr*  
*Dolcetto Alba, Piemonte*

*Sonoma Country Cabernet Sauvignon Rodney Strong Vineyards 145kr/595kr*  
*Cabernet Sauvignon, Sonomak*

### **Pumpasoppa** 155 kr

Serveras med tryffelcrème, rostade pumpakärnor och grillad focaccia

### **Pumpkin soup**

Truffle crème, roasted pumpkin seeds, grilled focaccia

*Cezar Sauvignon Blanc 2017 110kr/445kr*

*Johannishof Charta Riesling, Weingut Johannishof 135kr/475kr*  
*Riesling. Rheingau*



## Lättare rätter/ Lighter dishes

### **Räksmörgås** 225 kr

Handskalade räkor på tekaka med majonnäs, finhackad rödlök, ägg, citron och dill

### **Shrimp sandwich**

Hand-shelled shrimps with red onions, eggs, mayonnaise, lettuce & lemon on bread

*Albarino Deusa Nai, Marqués de Cáceres 115kr/445kr*  
*Albariño. Rias baixas*

*Raymond Renck 120 kr/475 kr*  
*Riesling. Alsace, Frankrike*

### **Rostbiffsmörgås** 145 kr

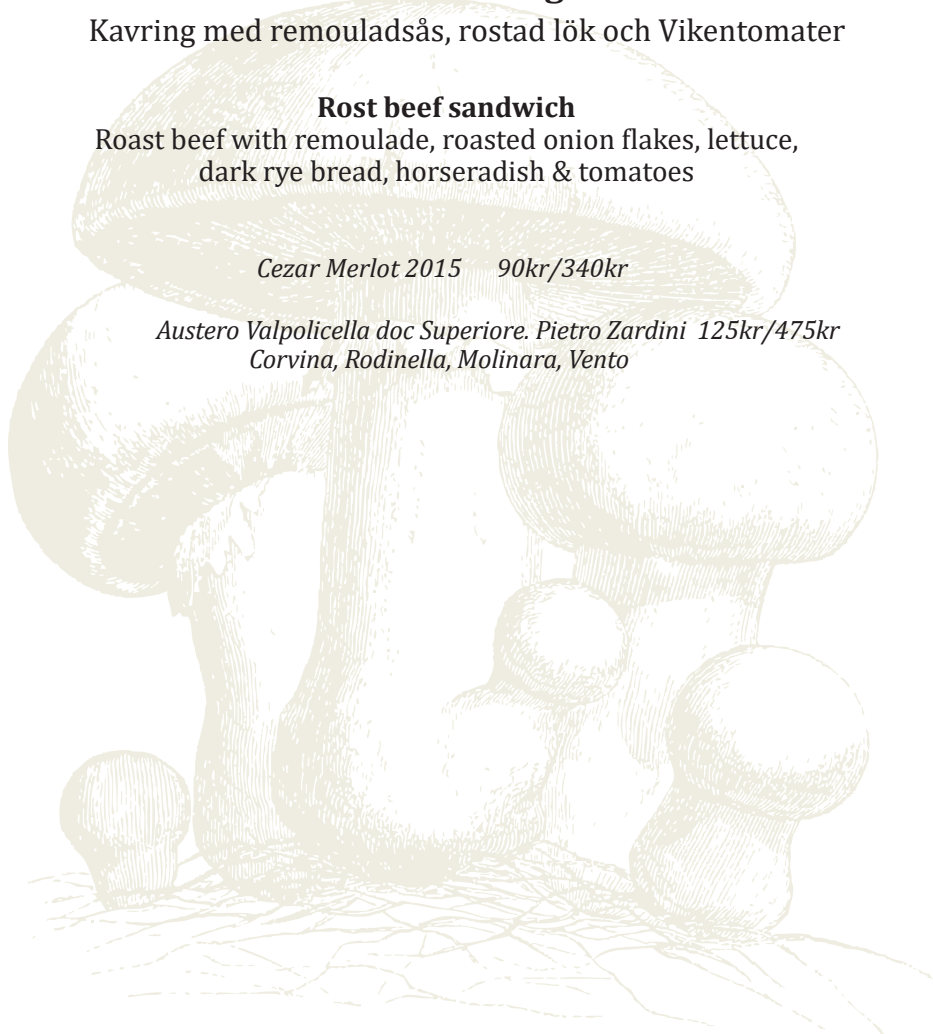
Kavring med remouladsås, rostad lök och Vikentomater

### **Rost beef sandwich**

Roast beef with remoulade, roasted onion flakes, lettuce, dark rye bread, horseradish & tomatoes

*Cezar Merlot 2015 90kr/340kr*

*Austero Valpolicella doc Superiore. Pietro Zardini 125kr/475kr*  
*Corvina, Rodinella, Molinara, Vento*



## Varmrätter/Main courses

### Lammracks från Österlen med ört & pistagecrust 335 kr

Jordärtskockspuré, citron & salviasky, sauté på spenat samt schalottenlök & matvete

### Herb and pistachio-crusted lamb racks

Jerusalem artichoke purée, lemon and sage jus, spinach, shallot and wheat berry sauté

*Dominio de Taurum 100kr/395kr  
Tinta de Toro, Toro, Spanien*

*Veroni Rufina Chianti 120kr/475kr  
Sangiovese, Canaiolo. Toscana Ekologisk*

### Smörbakad marulk 295 kr

Blomkålskroket, kålrabbi, rödbeta, brynt smörskum, kavring och dillolja

### Monkfish baked in butter

Cauliflower croquette, kohlrabi, beetroot, brown butter foam, dark rye bread, dill oil

*Karl Pfaffmann, Pinot Noir. Pfalz, Tyskland 120kr/475kr*

*Sonoma Country Chardonnay Rodney Strong Vineyards 135kr/495kr  
Chardonnay, Sonoma*

### Nattbakad svensk griskind 245 kr

Rotselleripuré på brynt smör, ekmussling, körbärssky, sotad pärlök, krispig grönkål

### Swedish pork cheek

Celeriac purée on brown butter, shiitake mushroom, cherry jus, charred pearl onions, crispy kale

*100 Hectares Filigrana 2016 145kr/595kr  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinta Barroca, Sousao*

*Barbera d'Alba, Albino Rocca 150kr/625 kr  
Barbera, Piemonte*







## Varmrätter/Main courses

### **Torpets köttbullar** 165 kr

Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

### **Swedish meatballs à la Margretetorp**

Potatoes, creamy gravy, lingonberries stirred raw, sweet & sour cucumber

*Les Tannes, Cabernet Merlot 90kr/340kr*  
*Frankrike Ekologiskt*

*Veroni Rufina Chianti 120kr/475kr*  
*Sangiovese, Canaiolo. Toscana Ekologisk*

### **Skånsk äggakaka** 175 kr

Knaperstekt fläsk med glaserade äpplen och rårörda lingon

### **“Skånsk äggakaka”**

Traditional Scanian omelette with crispy bacon, glazed apples and lingonberries stirred raw

*Margretetorps Mörka, Black ale, Sverige 33 cl. 72kr*

*Margretetorps Nc lager, Sverige 33 cl. 72kr*

*Englamust äpple 50 cl 49 kr*

### **Gruyèrgratinerad rotselleri** 175 kr

Ek mussling, mandel, dragonemulsion, syltad pumpa och krispig grönkål

### **Celeriac roasted with Gryère (vegetarian dish)**

Shiitake mushroom, almonds, tarragon emulsion, pickled pumpkin and crispy kale

*Cezar Wilton Pinot Noir 2015 100kr/395kr*

*Tarsila Fuentes de Duero 100kr/395kr*  
*Petit Verdot & Tempranillo, Castilla y Leon, Spanien*



## Desserter/Desserts

**Sorbet på Granny Smith äpple** 125 kr  
Kanelsmulor, vaniljpannacotta samt äpple

**Granny Smith apple sorbet**  
Cinnamon crumbles, vanilla panna cotta, apple

*Moscato d'Asti 75kr/395kr*  
*Muscat. Piemonte, Italien*

**Mörk chokladpastej** 135 kr  
Serveras med kokostosca, saltkola och kokosglass

**Chocolate-glazed cake**  
Dark chocolate cake, slice of glazed coconut, salt toffee and coconut ice cream

*Recioto della Valpolicella Italien 110kr/450kr*

**Utvalda ostar** 145 kr  
Kökets 3 utvalda ostar & hemmagjord marmelad

**Selected cheeses**  
3 cheeses selected by the kitchen, home-made preserves

*Malamado Malbec 85kr/450kr*  
*Malbec, Zuccardi, Argentina*

**Torpets vaniljglasskula** 79 kr  
Serveras med säsongens bär

**Scoop of Margretetorp vanilla ice cream**  
Served with berries of the season

**Hemgjord tryffel** 45 kr

**Chocolate truffle**



## Om väggar kunde tala...

Viktiga årtal:

- 1283 Dansk "rigslov" slår fast att härbärke skall finnas längs vägarna och förbjuder resande att våldgästa bönder, något som ändå fortsätter under lång tid.
- 1396 Unionsdrottningen Margareta bestämmer att det får vara högst fyra mil mellan härbärgena
- 1524 Margretetorp upptaget i Krabbes jordebok
- 1636 I Sverige införs gästgiveristadgar
- 1644 Första karta med Margretetorp angivet
- 1658 Skåne blir svenskt genom freden i Roskilde
- 1662 Regelrätt gästgiveri finns inrättat i Margretetorp
- 1718 Margretetorp ödeläggs i kriget mellan Sverige och Danmark
- 1770 Landshövdingen i Kristianstad bestämmer att fyra bönder skall ansvara för det nybyggda gästgiveriet och hans släkt antar sedermera namnet Ekberg
- 1840 Gästgiveriet flyttar från västra till östra sidan av landsvägen
- 1853 Anders Ekberg blir gästgivare
- 1896 Anders änka Helena tar över
- 1909 Sonen Carl Ekberg med hustru Esther ansvarar för driften, gästgiveriet flyttas till den röda tegelvilla väster om landsvägen som Helena Ekberg låtit bygga 1902
- 1944 Carl Ekberg avlider och änkan Esther övertar driften tillsammans med dottern Margareta
- 1956 Gästgiveriet flyttar till den närbelägna trelängade Per-Anderson-gården som Carl Ekberg inköpt 1938 och som blir stomme till dagens Margretetorp
- 1959 Sven Lundin tar över när Esther och Margareta Ekberg avslutar sin gärning på Margretetorp
- 1972 Stefan Csaszar blir ny krögare. Han har vid tillträdet mångårig erfarenhet av svensk och skånsk restaurangnäring från bl.a. Stadshuskällaren i Stockholm och Akademiska föreningen i Lund samt Råå gästgivaregård
- 1973 Ombyggnad av serveringsutrymmen samt tillbyggnad av Verandan
- 1991 Omfattande reovering samt tillbyggnad av lobby och två kringbyggda hotellgårdar
- 2008 Invigning av tillbyggnad med nytt kök, servering och stor kongressal med plats för upp till 250 sittande gäster

Mer om vår historia på hemsidan alt. köp " Margretetorp en port till Skåne" i receptionen.

”Vi vill vara ett modernt gästgifveri som arbetar med lokala producenter i så stor utsträckning som möjligt. Utan att tumma på den skånska mattraditionen ska vi erbjuda våra gäster traditionell mat lagad från grunden, presenterad på ett modernt och nyskapande sätt.”

*Margretetorps kökspersonal*

Våra samarbetspartners;  
Nordströms  
Champinjongården  
Werners Gourmetservice  
Gastro Import  
Fiskgrossisten  
Bjärefågel  
Fruktservice  
Cezar Winery  
Thimans Viner  
Domaine Wines  
Skelderwikens Brygghus

Om ni har frågor kring maten och dess ursprung, eller bara vill prata matlagning, kom gärna förbi och prata med våra kockar och kallskänkor

