

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 stora skånska smörgåsbord Our big Scanian Smorgasbord

425 kr
inklusive kaffe
including coffee

Barn 1 - 12 år 20 kr/år
Children 1 - 12 years, 20 SEK/year

Måndag - fredag **11.30-14.00**
Monday - Friday 11.30am - 2.00pm

Lördag - söndag **11.30-15.00**
Saturday - Sunday 11.30am - 3.00pm



Förrätter/Starters

Skogssvampsoppa 135 kr

Filodegsrulle och kantareller

Forest mushroom soup

Filo dough roll with chanterelles

Eldad hälleflundra 165 kr

Dillmajonnäs, citronett och fänkål

Blackened halibut

Dill mayonnaise, citronette dressing and fennel

Rosmarinrökt ankbröst 145 kr

Persiljerotspuré, picklad jordärtskocka och krispig grönkål

Rosemary-smoked duck breast

Parsley root purée, pickled Jerusalem artichoke and crispy kale



Lättare rätter/ Lighter dishes

Räksmörgås 225 kr

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

Shrimp sandwich

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

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





Varmrätter/Main courses

Vildand 275 kr

Rostad rotselleripuré, confiterat äpple, svartvinbärsgelé,
plommongräddsky och brysselkål

Wild duck

Roasted celeriac purée, apple confit, blackberry jelly, creamy plum jus, Brussels sprouts

Äppelglaserad karré på svensk rapsgris 245 kr

Savojkål & puylinser, karamelliserad lök, svartrotscrisp,
tryffelvelouté samt körvel

Apple-glazed Swedish pork loin

Savoy cabbage & puy lentils, caramelized onion, black salsify crisps, truffle velouté, chervil

Rödtunga 285 kr

Örtslungad färskpotatis i brynt smör, saffranshollandaise,
fänkålscrudité och kräftstjärtar

Witch flounder

New potatoes tossed in herbs and brown butter, saffron hollandaise, fennel crudités, crayfish tails





Varmrätter/Main courses

Kalvfilé 335 kr

Säsongens primörer & smörstekta kantareller, picklad lingon, rivet fläsk och schalottenlöksky

Fillet of veal

Vegetables of the season & chanterelles fried in butter, pickled lingonberries, crispy bacon, shallot jus

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

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

Ostgratinerad savojkål 175 kr

Lökfrästa kantareller, morotspuré och rostade valnötter

Savoy cabbage and cheese gratin (vegetarian dish)

Chanterelles fried with onions, carrot purée and roasted walnuts



Desserter/Desserts

Pavlova 115 kr

Vit chokladmoussé, björnbärsglass och björnbärsgelé

Pavlova

White chocolate mousse, blackberry ice cream, blackberry jelly

Choklad & mandelfudge 125 kr

Havtornssorbet, lakritsbrûlée och kanderad mandel

Chocolate and almond fudge

Sea buckthorn sorbet, liquorice brûlée, candied almonds

Plommonkompott smaksatt med vanilj och konjak 135 kr

Pistagekaka och yoghurtskräm

Plum compote flavoured with vanilla and cognac

Pistachio cake with yoghurt cream

Utvalda ostar 145 kr

Kökets 3 utvalda ostar & hemmagjord marmelad

Selected cheeses

3 cheeses selected by the kitchen, home-made preserves

Torpets vaniljglasskula 79 kr

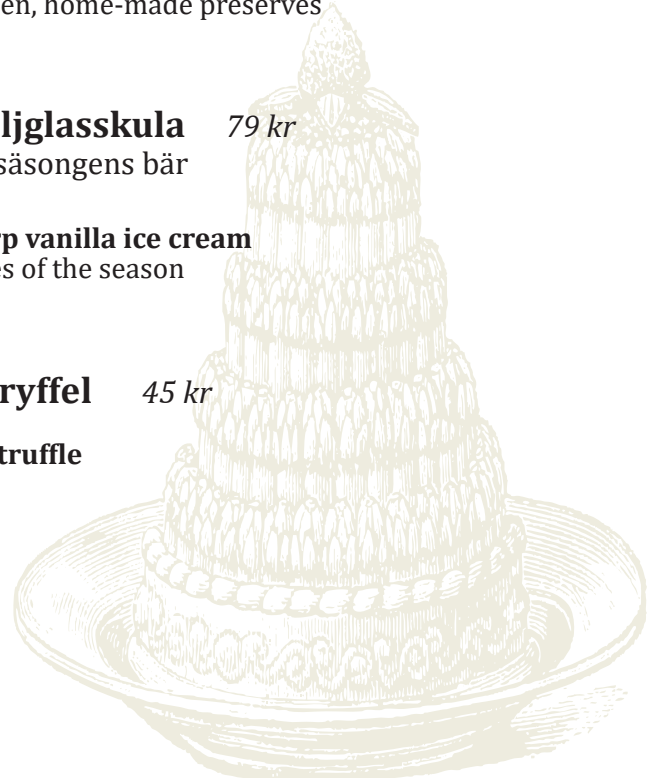
Serveras med säsongens bär

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

