

Margretetorp

En drink före maten?

How about an aperitif?

1 glas Champagne 150 kr

1 glas Cava 90 kr

Dry Martini 112 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

Grönärtsoppa 130 kr

Terrin på crème fraîche, flarn på Västerbottenost samt färska örter

Green pea soup

Crème fraîche terrine, Västerbotten cheese crisp, fresh herbs

Andreola, Prosecco 100kr/445kr

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

Citronmarinerad Fröyalax 155 kr

Sesamfrö, vit sparris och ramlökemulsion

Lemon-marinated Fröja salmon

Sesame seeds, white asparagus, wild garlic emulsion

*Chablis Domaine des Marronniers 135 kr/475 kr
Chardonnay*

*Albarino Deusa Nai, Marqués de Cáceres 115kr/445kr
Albarino, Rias Baixas*

Svensk lamminnerfilé 165 kr

Rostad morotspuré, syltad morot, bakad schalottenlök och krispig potatis

Swedish fillet of lamb

Roasted carrot purée, pickled carrot, baked shallots, crispy potatoes

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

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

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

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

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

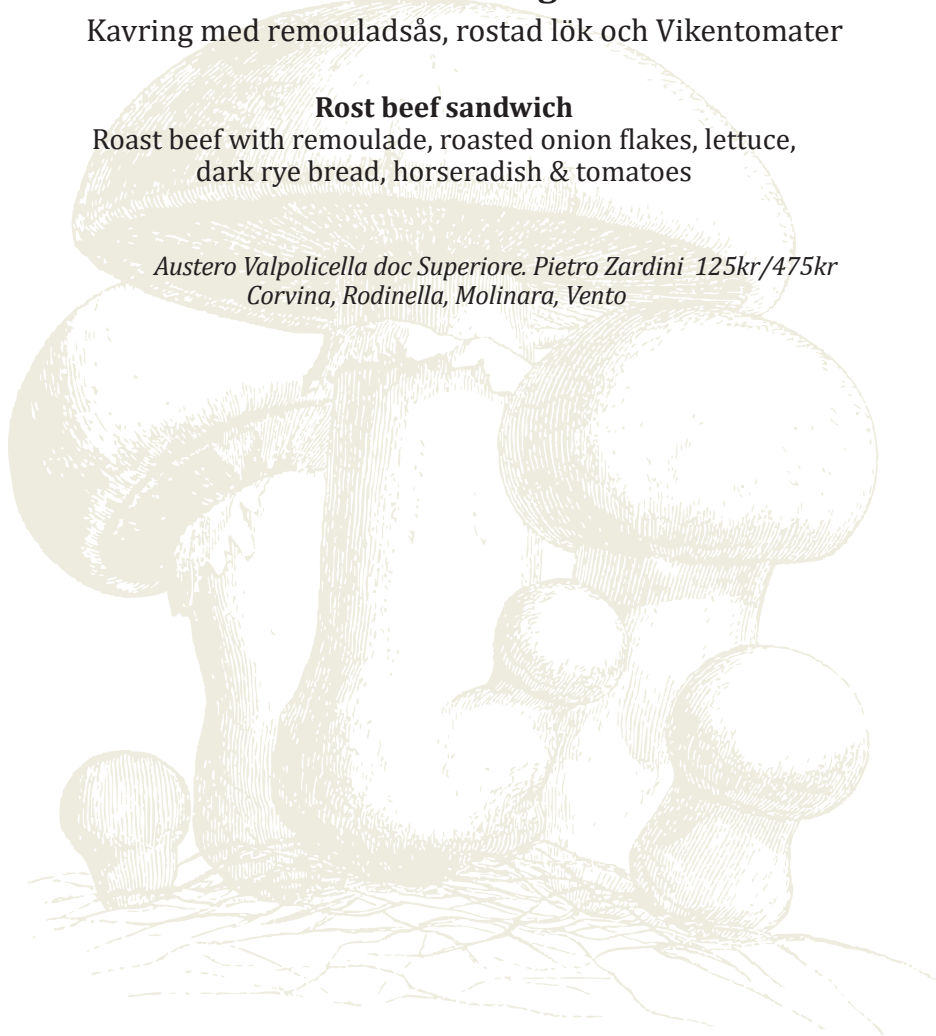
Rostbiffsmörgås 145 kr

Kavring med remouladsås, rostad lök och Vikentomater

Rost beef sandwich

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

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





Varmrätter/Main course

Majskycklingbröst från Bjärefågel 265 kr

Potatisterrin med citron- & färskost, sauté på majs, bacon & ramslök, bellaverde broccoli, smörad äppelcidersås

Corn-fed chicken breast from Bjärefågel

Potato terrine with lemon & cream cheese, sauté of corn, bacon & wild garlic
Bellaverde broccoli, buttered apple cider sauce

Cezar Merlot Extraordinarii 90kr/345kr

La Cour des Papes, Châteauneuf du Pape, Les Grandes Serres, 2015 160kr/675kr
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault & Counoise. Rhône

Grillad kalvytterfilé 275 kr

Hasselbackspotatis, grön sparris, tryffelsås, bakade Vikentomater och rostad lökpuré

Grilled loin of veal

Potatoes à la Hasselbacken, green asparagus, truffle sauce, baked Viken tomatoes, roasted onion purée

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

Brunello di Montalcino DOCG. Dosio Vigneti La Morra 195kr/795kr
Sangiovese. Toscana

Ugnsbakad torskrygg 285 kr

Saffranssyltad fänkål, handskalade räkor, musselvelouté, färskpotatis, grässlökolja och primörcrip

Baked back of cod

Saffron-pickled fennel, hand-shelled shrimps, mussel velouté
new potatoes, chive oil, crisp of spring vegetables

Vigna Cantanghel 125kr/460kr
Sauvignon blanc. Trentino Ekologisk

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



Varmrätter/Main course

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. 72 kr

Margretetorps Nc lager, Sverige 33 cl. 72 kr

Englamust äpple 50 cl 49 kr

Halstrad polenta 185 kr

Bakade vikentomater med ramslök, karamelliserad lökcrème,
parmesan och grässlökolja

(serveras med en syrad kålsallad, pinjenötter & honungsvinägrett)

Pan-seared polenta (vegetarian dish)

Baked Viken tomatoes with spring onion, caramelized onion crème,
parmesan cheese and chive oil

(Served with pickled cabbage salad, pine nuts & honey vinaigrette)

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

*Amarone della Valpolicella DOC 2012 195kr/795kr
Corvina, Rodinella, Molinara, Veneto*



Desserter/Desserts

Variation av rabarber 125 kr

Fryst yoghurtspannacotta med vanilj, limecrème på färskost och smuldegscrumble

Rhubarb variation

Frozen yoghurt panna cotta with vanilla, cream cheese & lime crème, crumble

Moscato d'Asti 75kr/395kr

Muscat. Piemonte, Italien

Mörk chokladganache på Valrhona 115 kr

Kahlúaglass, espressokolasås och rostade hasselnötter

Dark Valrhona chocolate ganache

Kahlúa ice cream, espresso caramel sauce, roasted hazel nuts

Brachetto d'Acqui 75 kr/395 kr

Brachetto. Piemonte, Italien

Smultronsorbet 135 kr

Mousserad jordgubbskompott på jordgubbar från Viken.
(Mousserat vin från vår egen vingård i Ungern)

Wild strawberry sorbet

Sparkling strawberry compote

Ramiro II, Cava 90kr/350kr

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

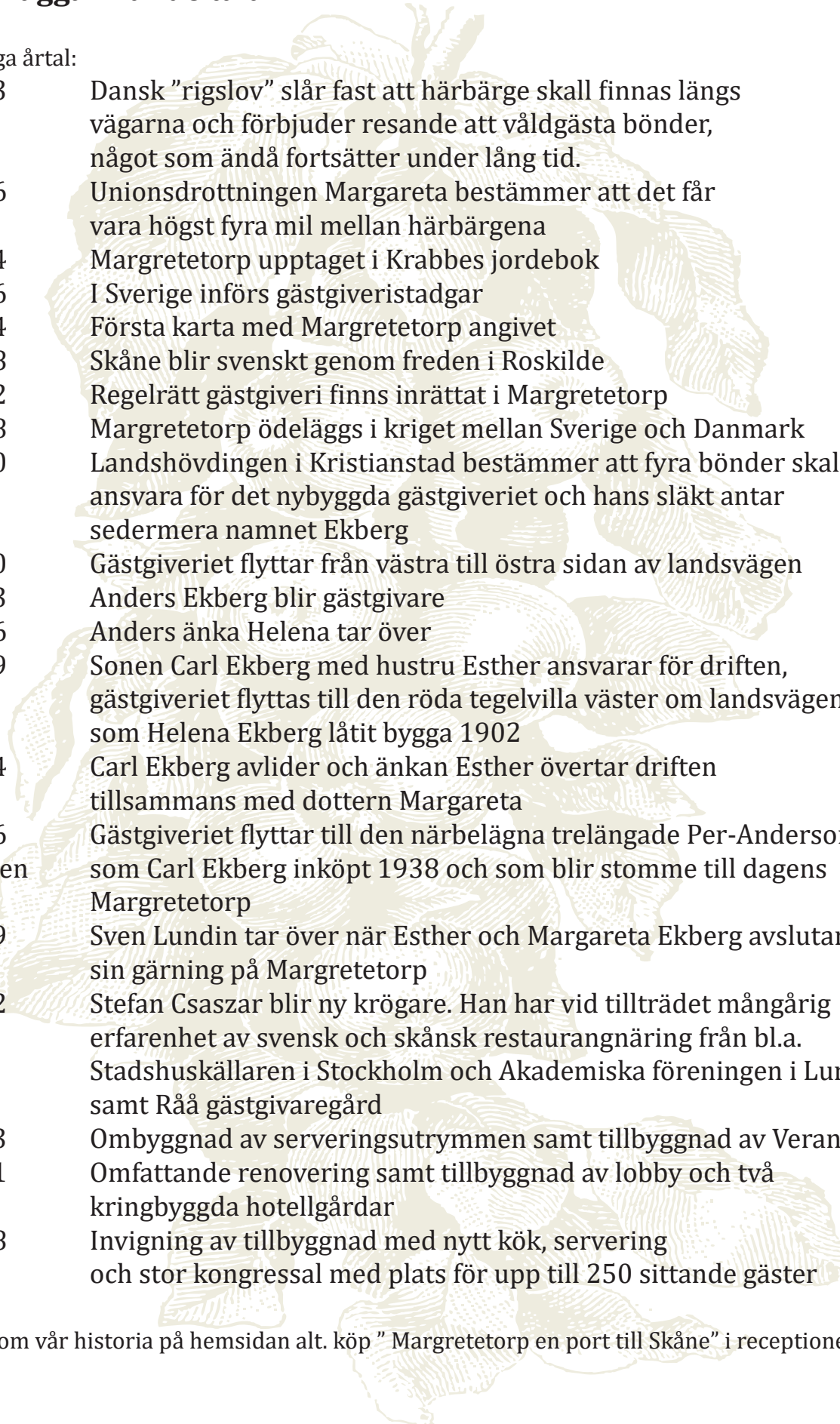
Served with berries of the season

Hemgjord tryffel 45 kr



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 renovering 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

