

# 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

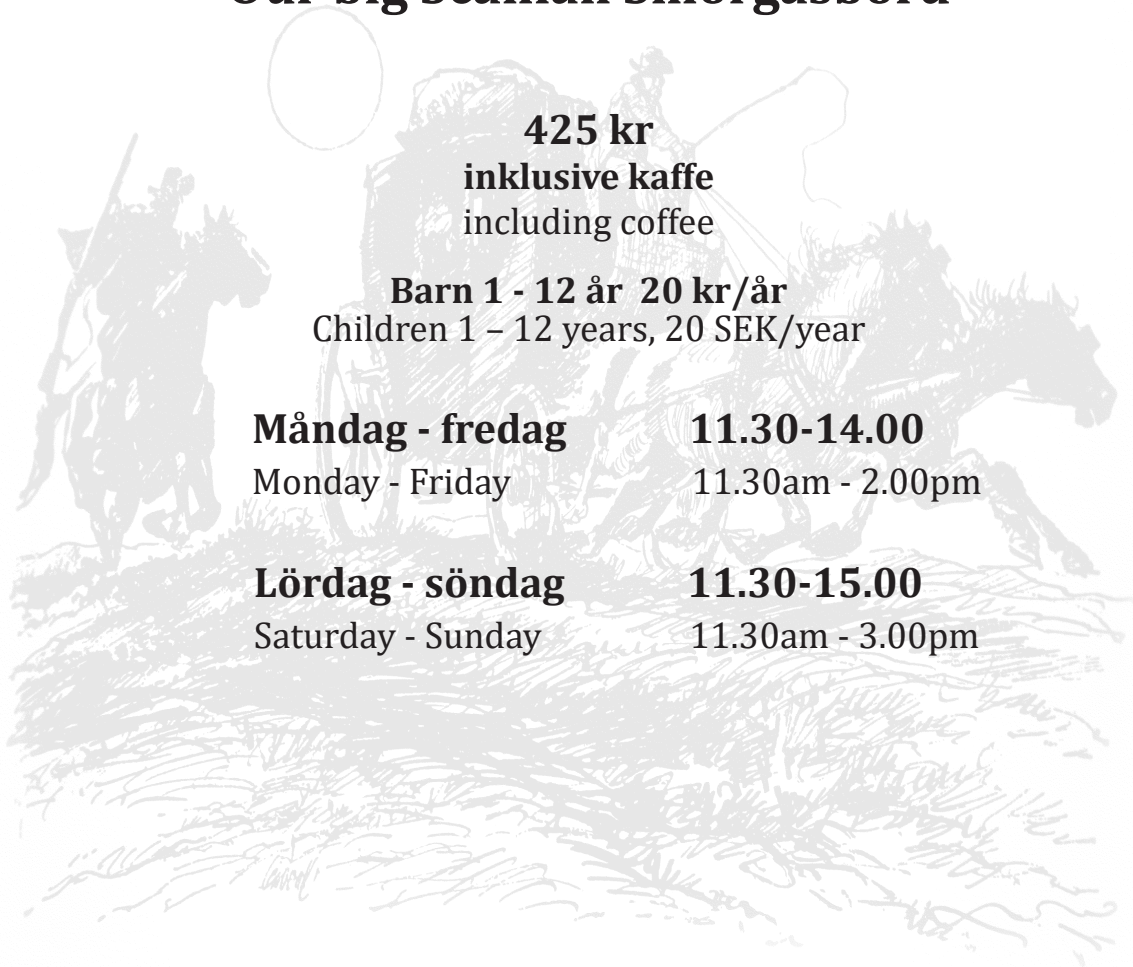
## **Vårt stora skånska smörgåsbord Our big Scanian Smorgasbord**

**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*

## Vit sparris 155 kr

Citronmarinerad Fröyalax, sesamfrö och ramslökemulsion

### Lemon-marinated Fröja salmon

Sesame seeds, white asparagus, wild garlic emulsion

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

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

## 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*

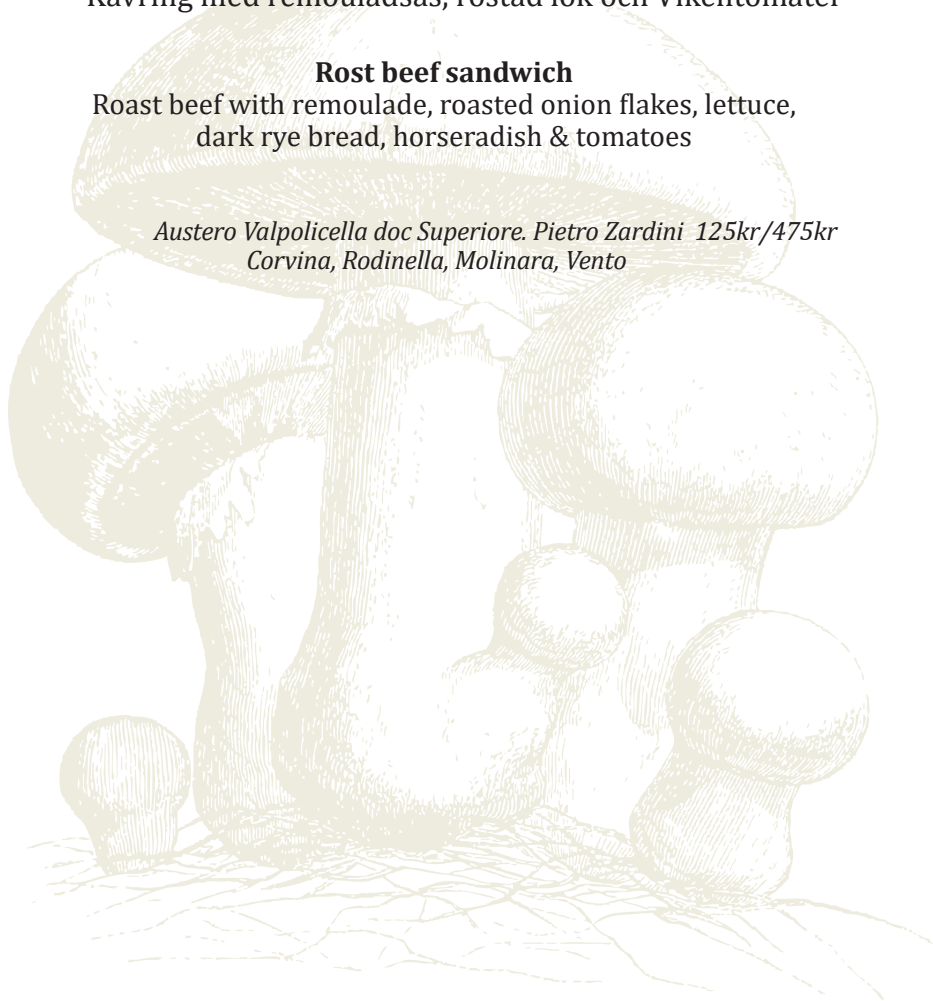
### **Rostbiffsmörgås** 145 kr

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 äppelcidarsås

### **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

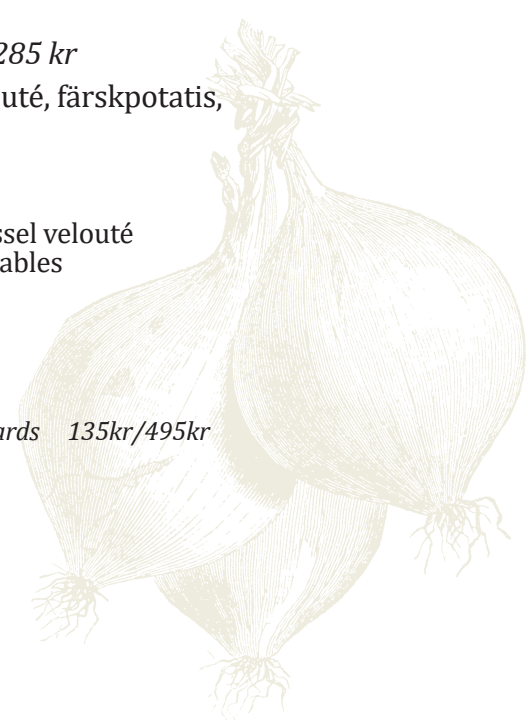
Saffranssyltad fänkål, handskalade räkor, musselvelouté, färsipotatis,  
grässlökolja och primör crisp

### **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, Sonomak*





## 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 gräslökolja  
(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 gästgiveri 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 Bryggghus

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

