

Margretetorp

En drink före maten?

1 glas Champagne 225 kr
1 glas Cava 125 kr
Dry Martini 145 kr
Kir Royal 145 kr
1 glas Mousserande alkoholfritt 55 kr

Gin & tonic?

Titta gärna i vår separata gin & tonic meny med exklusiv gin från Sverige och Finland

Gästgiveriets Brunch

Lördag - söndag 11.30-15.00 350kr

inklusive bordsvatten & kaffe

Barn 1 - 10 år 25 kr/år



Förrätt

Vit sparris

spickeskinka / färskostcrème / citronette / stekt brödkrutong

185kr

G

Riesling Kirchenstück Selection 2022 Ekologisk. Vegansk
Riesling, Wiengut Karl Pfaffman Walsheim.Pfalz.

120kr/450kr

Grönärtsoppa

syrad crème fraiche / hembakat fänkålsbröd

175kr

G

Perelada Cava Stars Brut Organic.

125 kr/475kr

Lättrökt sik

nässelstuvning / 63 °c ägg / rostad panko

195 kr

G

Lyckeri 2022
Kullabergs vingård
Bjäre Skåne

125 kr/475 kr



Varmrätt

Svensk kalvfilé

potatisterrin med tryffel & Västerbottenost
ungsbakade knippemorötter / ramslöksemulsion / citronpanko & gräslök
rostad vitlökssky

389 kr

Valpolicella Ripasso
Classico Superior 2021

140kr/525 kr

Ugnsbakad fjällröding

grillad citronsmörsås / grön sparris / spritärta / rädisa
potatiscrisp / kokt Bjärepotatis med gräslök

315 kr

Cezar Syrah 2019
110kr/455kr

Pinot Gris Frohnenberg-Domaine Gruss-2022
Pinot Gris Alsac

135kr/ 495kr

Majskycklingbröst

Viking Fågel i Munkaljungby

sotad gemsallad / skum på sardell & Västerbottenost
varmrökt sidfläsk / surdegskrutonger

296kr

G

Rosignol vino rosso 2019
Corvina, Rondinella, Molinara. Pietro Zardini .Valpollicell

135kr/ 495kr

Burratta

matveterisotto med spenat & grön sparris / ramslökspesto
bakade körsbärstomater / smörstekt citronpanko / balsamicoreduktion / krasse

225 kr

G&L

Cotes du Rhone Rouge 2020
Syrah, Grenache, Mourvèdre, EGuigal . Rhone

140kr/525kr



Varmrätter

Serveras måndag - torsdag

Torpets köttbullar

Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

G & L

195 kr

Skånsk äggakaka

Knaperstekt fläsk med glaserade äpplen och rårörda lingon

G & L

210 kr

Margretetorps Mörka, Black ale, Sverige 33 cl. 72kr
Englamust äpple 50 cl 52kr

Räksmörgås

Serveras med bröd, sallad, ägg, majonnäs, tomat, citron, dill, rödlök

G & L

245 kr

Riesling Kirchenstück Selection 2021 Ekologisk. Vegansk
Riesling, Wiengut Karl Pfaffman Walsheim. Pfalz.

120kr/450kr

G = Gluten
L = Laktos

Dessерter

Kärleksmums 2.0

espressoglass / choklad & kokosbrownie / glasyr
ljus chokladpannacotta / rostad kokos

G & L

170kr

Banyuls 2006 Grand Cru 6 cl

85 kr

Pavlova med saltlakrits

hallonsorbet / hallonkola / citroncurd / lättvispad grädde

170kr

Moulin Touchais 2000 6 cl

85 kr

Rabarbertartelett

yoghurtglass / lavendelsirap

165 kr

G&L

Moulin Touchais 2000 6 cl

85 kr

Torpets vaniljglasskula

Serveras med säsongens bär

L

85kr

Pralin

varierande smaker

L

25kr



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
- 1990 Lage Lindh tog över Margretetorpoch började då med renovering
- 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
Werners Gourmetservice
Gastro Import
Vikingfågel
Fruktservice
Cezar Winery
Thimans Viner
Wineaffair
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



