

Margretetorp

En drink före maten?

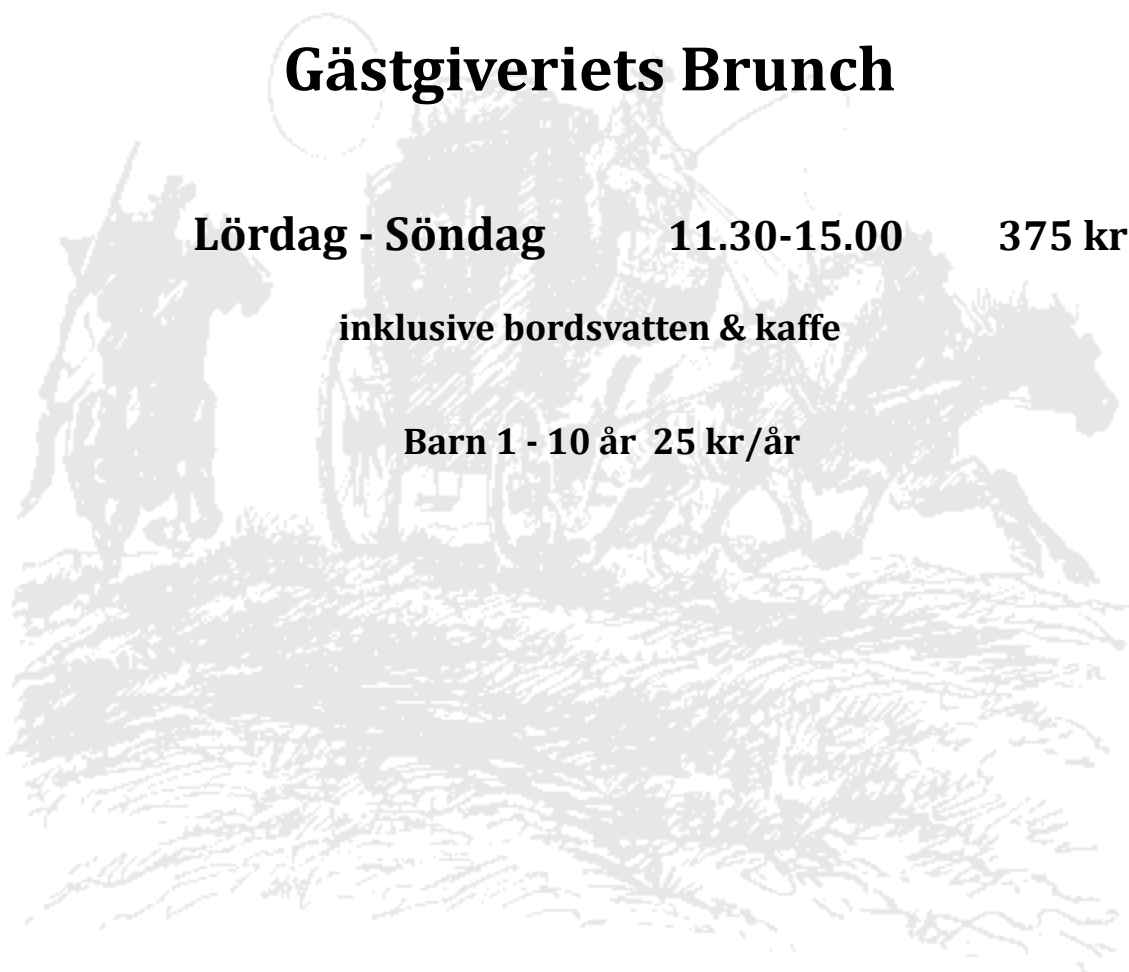
1 glas Champagne 240 kr
1 glas Cava 135 kr
Dry Martini 145 kr
Kir Royal 145 kr
1 glas Mousserande alkoholfritt 75 kr

Gästgiveriets Brunch

Lördag - Söndag 11.30-15.00 375 kr

inklusive bordsvatten & kaffe

Barn 1 - 10 år 25 kr/år



Förrätt

Nässelsoppa

mousse på färskost / löjrom / friterad nässla

Allergener: Mjolkprotein

179 kr

Riesling Réserve

Alsace 2021

145 kr / 560 kr r

Vitsparris

confiterad äggula / ramslöksskum / rostad kavring

Allergener: Gluten, mjölkprotein

195 kr

Cezar

Sauvignon Blanc 2022

115 kr / 440 kr

Riesling Réserve

Alsace 2021

145 kr / 560 kr

Fröyalax

gräddkockt purjolök / råhyvlat slanggruka med fänkål & dill

Allergener: Mjolkprotein

210 kr

Kerner Trocken 2022

Kerner, Karl Pfaffmann, Walsheim Pfalz

135 kr / 495 kr

Kryger-Rumpf

Pinot Noir rosé 2024

135 kr / 495 kr

Varmrätt

Grillad kalvfilé

tryffelhollandaise / knippemorötter & vårlök

potatis pavé smaksatt med vitlök

Allergener: Mjolkprotein

395 kr

Cotes du Rhone Rouge 2020

Syrah, Grenache, Mourvèdre

140 kr / 525 kr

Rödtungafile munière

grillad grön sparris / Sandeffjordsås med forellrom & gräslök

smörkockt färskpotatis / rädisa

Allergener: Gluten, mjölkprotein

375 kr

Louis Jadot

Bourgogne Covent des jacobins 2022

Chardonnay

155 kr / 625 kr

Burrata

(vegetariskt)

öppen lasagne / grön sparris / brynt smör

bakade Vikentomater, citron & ramslöksstekt pank

parmigiano reggiano

Allergener: Gluten, mjölkprotein, ägg

295 kr

Marques de Borba

Alicante Bouschet, Aragonez, Castelao, Syrah

140 kr / 525 kr

Knebel

Riesling, Mosel, Weingut Knebel 2022

155 kr / 625 kr

Varmrätter

Torpets köttbullar

Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

195 kr

Tommasi Ripasso Valpoicella
Corvina veronese, Rondinella, Molinara

140kr/ 525kr

Skånsk äggakaka

Knaperstekt fläsk med glaserade äpplen och rårörda lingon

Allergener: Laktos, gluten

210 kr

Margretetorps Mörka, Black ale, Sverige 33 cl. 82kr
Englamust äpple 50 cl 55kr

Räksmörgås

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

Allergener: Laktos, gluten

245 kr

Riesling Réserve 2021

Alsace, Riesling

145kr/560kr

Desserter

Torpets Änglamat

rabarberkräm / slagen grädde / kaksmulor

Allergener: Mjolkprotein

175 kr

Honungskaka

pistagecrème / mörkchoklad botten gjord på choklad från

Höganäs chokladfabrik/ honung & citronkaramell

Allergener: Gluten, mjolkprotein, pistage, mandel

175 kr

Smultron

hemmagjord vaniljglass med bourbonvanilj / smultronsyrup

torkat smultronpulver

Allergener: Gluten, mjolkprotein

185 kr

Torpets vaniljglasskula

Serveras med säsongens bär

Allergener: laktos

85kr

Pralin

Från chokladfabriken Brun i Ängelholm

varierande smaker

Allergener: fråga personalen

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 Cszar 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 Margretetorp och 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
Menigo
Cezar Winery
Hermansson & c.o
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

