

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

Grönsaksconsommé 130 kr

Serveras med enokisvamp och rotfruktsmirepoix.

Vegetable consommé

Enoki mushrooms with root vegetable mirepoix

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

Chablis Domaine des Marronniers 135 kr/475 kr
Chardonnay

Äppelrökt vildand 145 kr

Valnötter med rotselleripuré, krispig kål, äppelpuré och råhyvlat äpple

Apple smoked wild duck

Walnuts, celeriac purée, crispy kale/cabbage, apple purée and raw apple shavings

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

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

Pilgrimsmouseline 155 kr

Serveras med baconkrisp, citronemulsion, kavringcrunch och örter.

Scallop mousseline

Crispy bacon with lemon emulsion, dark rye bread crunch and herbs

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

Sancerre Le Mont, Maison Foucher 145kr/575kr
Sauvignon Blanc, Loire

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

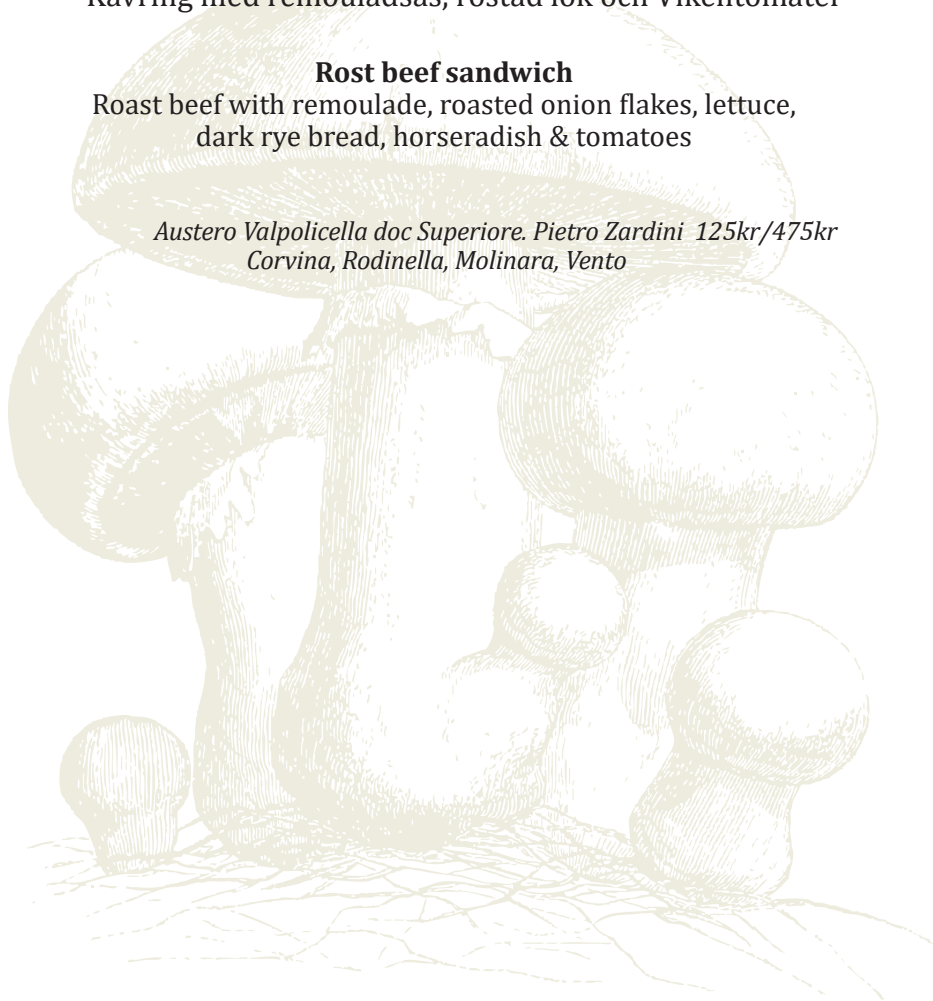
Rostbiffsmörgås 145 kr

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

Regnbågslax 265 kr

Kompott på sötpotatis, smörsås, forellrom samt crudité på äpple, blomkål & pepparot

Rainbow salmon

Sweet potato compote with butter sauce, trout roe
apple, cauliflower and horseradish crudités

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

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

Svensk vildsvinsytterfilé 275 kr

Serveras med potatisfondant, svamp från Hällestad, lingonpuré och cognacsås

Loin of wild boar

Fondant potatoes with mushrooms from Hällestad and cognac sauce

Excellens Cuvée Especial, Marqués de Cáceres 110kr/435kr
Tempranillo, Rioja

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

Långtidsbakad skånsk högrev 245 kr


Palsternackspuré, ölglaserad lök, oxsky och vinterprimörer

Chuck from Skåne roasted overnight

Salsify purée with beer-glazed onion, beef jus, vegetables of the season

Margretetorps Mörka, Black ale, Sverige 33 cl. 72 kr

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





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

*Paul Mas Valmont Rouge 90kr/340kr
Grenache Rouge, Carnignan, Syrah, Merlot, Languedoc*

*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

Helbakad rotselleri 175 kr

Serveras med pistage- och kavringcrunch, svamp från Hällestad, lagrad prästostcrème, syrligt äpple och brynt smör

Celeriac baked whole (vegetarian dish)

Dark rye bread and pistachio crunch with mushrooms from Hällestad, mature Prästost crème, mildly acidic apple and brown butter

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

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



Desserter/Desserts

Päronkompott 125 kr

Crème brûlée och päronflarn

Pear compote

Crème brûlée and crispy pear biscuit

*Moscato d'Asti 75kr/395kr
Muscat. Piemonte, Italien*

Mandarinsorbet 125 kr

Serveras med brynt vaniljsponge och pistagekrokant

Mandarin orange sorbet

Lightly browned vanilla sponge cake and pistachio brittle

*Château Pierre-Bise 120kr/495kr
Chenin Blanc. Loire, Frankrike*

Mjölkchokladbavaroise 115 kr

Lakritsglass, hallontapioka och krossad chokladcookie

Milk chocolate bavarois

Liquorice ice cream with raspberry tapioca pudding and crushed chocolate cookie

*Brachetto d'Acqui, 75 kr/395 kr
Brachetto. Piemonte, Italien*

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 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 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

