

# Margretetorp

## En drink före maten?

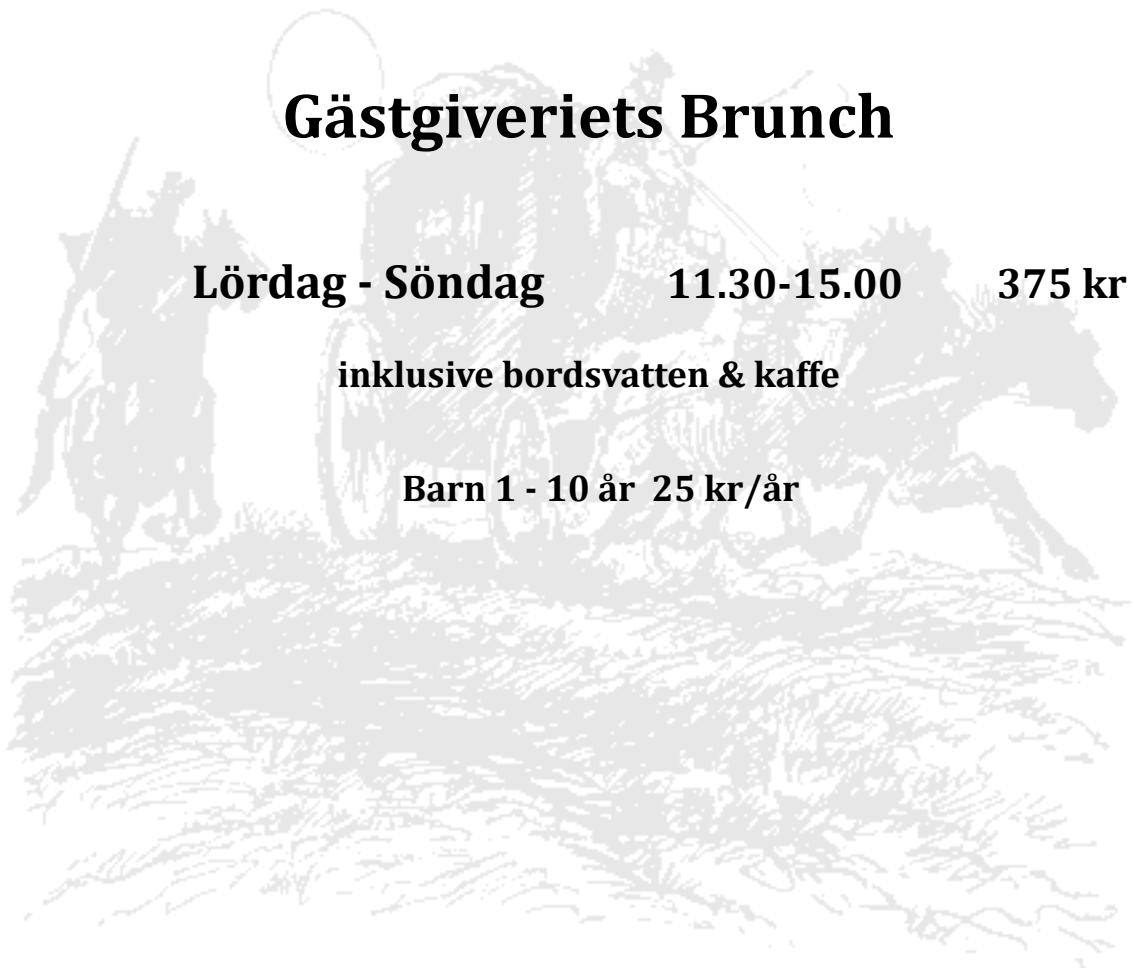
1 glas Champagne 155 kr  
1 glas Cava 135 kr  
Dry Martini 145 kr  
Kir Royal 165 kr  
1 glas Mousserande alkoholfritt 75 kr

## Gästgiveriets Brunch

**Lördag - Söndag 11.30-15.00 375 kr**

**inklusive bordsvatten & kaffe**

**Barn 1 - 10 år 25 kr/år**



## Förrätt

### Skaldjurssoppa

*Handskalade kräftstjärter / vispad crème fraîche / surdegsbröd*

**Allergener: Gluten, mjölkprotein**

**195 kr**

*Går även att få som varmrätt*

**265 kr**

Kullabergs Vingård, Lyckeri  
Souvignier gris, donauriesling, muscaris  
125 kr / 475 kr

Cezar  
Sauvignon Blanc  
115 kr / 440 kr

### Kantarelltoast

*Västerbottenkräm / dijonsenap / silverlök / lingon*

**Allergener: Gluten, mjölkprotein**

**190 kr**

Cotes du Rhone Rouge  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
140 kr / 525 kr

### Cognacsgravad Hjortfilé

*Machesallad / hjortronkräm med brynt smör / jordärtskockschips  
granskottsolja*

**Allergener: Mjölkprotein**

**195 kr**

Cezar  
Cabarnet Sauvignon  
115 kr / 440 kr

## Varmrätt

### Vildsvinsfilé

*Sauterad grönkål / smashed potatoes / björnbärs chèvre  
svamp / calvadossås*

**Allergener: Mjölkprotein**

**385 kr**

Cezar  
Syrah  
115 kr / 440 kr

Juan Gil Silver Label, Ekologisk, Vegansk  
Monastrell, Jumilla  
155 kr / 620 kr

### Halstrad Fjällröding

*Dillpicklade rotfrukter / stekta kantareller / kapris  
brynt smör*

**Allergener: Mjölkprotein**

**375 kr**

Cezar  
Chardonnay  
115 kr / 440 kr

### Gruyéregratinerad Rotselleri

*Sauterad savoykål / stekt shitaki svamp  
rostad vitlöksemulition / picklad rödlök*

**Allergener: Mjölkprotein**

**265 kr**

Knebel  
Riesling, Mosel, Weingut Knebel 2022  
155 kr / 625 kr

## Varmrätter

### Torpets köttbullar

*Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka*

**Allergener: Laktos, gluten**

**195 kr**

Tommasi Ripasso Valpolicella  
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: Gluten**

**245 kr**

Riesling Réserve 2021  
Alsace, Riesling  
145kr/560kr

## Desserter

### Mariabakelse

*Svartvinbärskrämer / bärkompott / choklad*

**Allergener: Gluten, mjölkprotein, ägg**

**175 kr**

### Vaniljkockt Päron

*Digestivesmutor / limekräm / slagen grädde*

**Allergener: Gluten, mjölkprotein**

**165 kr**

### Semifreddo på mörkchoklad

*Rostade hasselnötter / kakaonibs / färska bär*

**Allergener: Mjölprotein, ägg**

**185 kr**

### Torpets vaniljglasskula

*Serveras med säsongens bär*

**Allergener: laktos**

**85kr**

### Pralin

*Från chokladfabriken Brun i Ångelholm  
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 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 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
- 2017 Byggs en relaxavdelning med bubbelpool till den befintliga bastun
- 2023 Renovering av hotellrummen görs i två etapper och blir klara till sommaren 2024

"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 kallsänkors



Mer om vår historia på hemsidan alt. köp " Margretetorp en port till Skåne" i receptionen.

