

Margretetorp

En drink före maten?

How about an aperitif?

1 glas Champagne 150 kr

1 glas Cava 90 kr

1 glas Cava, mynta, jordgubb 100 kr

Dry Martini 125 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

Svensk hjortinnanlår 165 kr

Brynt smör, lingon, silverlökscrisp och honungsbakad kål

Roast venison

Brown butter, lingonberries, silver onion crisps, honey-baked cabbage

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

Sonoma Country Cabernet Sauvignon Rodney Strong Vineyards 145kr/595kr
Cabernet Sauvignon, Sonoma

Pumpasoppa 155 kr

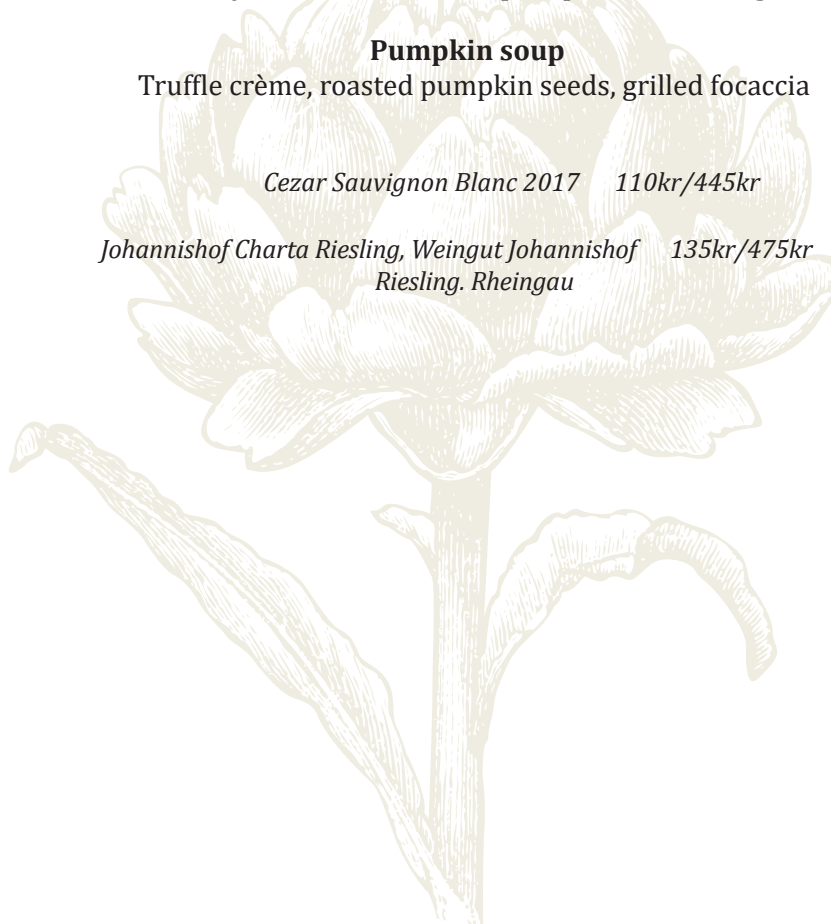
Serveras med tryffelcrème, rostade pumpakärnor och grillad focaccia

Pumpkin soup

Truffle crème, roasted pumpkin seeds, grilled focaccia

Cezar Sauvignon Blanc 2017 110kr/445kr

Johannishof Charta Riesling, Weingut Johannishof 135kr/475kr
Riesling, Rheingau



Lättare rätter/ Lighter dishes

Räksmörgås 225 kr

Handskalade räkor på tekaka med majonnäs, finhackad 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 115kr/445kr
Albariño. Rias baixas

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

Rostbiffsmörgås 145 kr

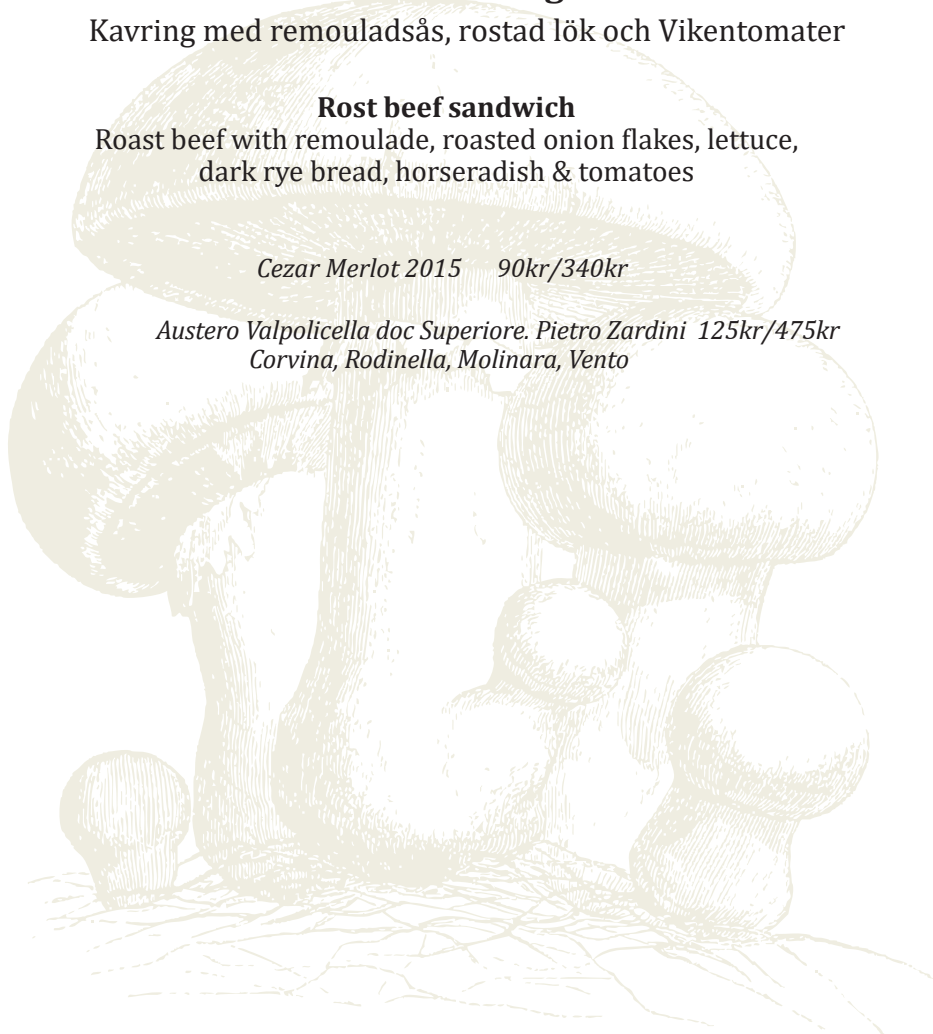
Kavring med remouladsås, rostad lök och Vikentomater

Rost beef sandwich

Roast beef with remoulade, roasted onion flakes, lettuce, dark rye bread, horseradish & tomatoes

Cezar Merlot 2015 90kr/340kr

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





Varmrätter/Main courses

Lammracks från Österlen med ört & pistagecrust 335 kr

Jordärtskockspurée, citron & salviasky, sauté på spenat samt schalottenlök & matvete

Herb and pistachio-crusted lamb racks

Jerusalem artichoke purée, lemon and sage jus, spinach, shallot and wheat berry sauté

*Dominio de Taurum 100kr/395kr
Tinta de Toro, Toro, Spanien*

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

Smörbakad marulk 295 kr

Blomkålskrokett, kålrabbi, rödbeta, brynt smörskum, kavring och dillolja

Monkfish baked in butter

Cauliflower croquette, kohlrabi, beetroot, brown butter foam, dark rye bread, dill oil

Karl Pfaffmann, Pinot Noir. Pfalz, Tyskland 120kr/475kr

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

Nattbakad svensk griskind 245 kr

Rotselleripurée på brynt smör, ekmussling, körbärssky, sotad pärlök, krispig grönkål

Swedish pork cheek

Celeriac purée on brown butter, shiitake mushroom, cherry jus, charred pearl onions, crispy kale

*100 Hectares Filigrana 2016 145kr/595kr
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinta Barroca, Sousao*

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





Varmrätter/Main courses

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. 72kr

Margretetorps Nc lager, Sverige 33 cl. 72kr

Englamust äpple 50 cl 49 kr

Gruyèrgratinerad rotselleri 175 kr

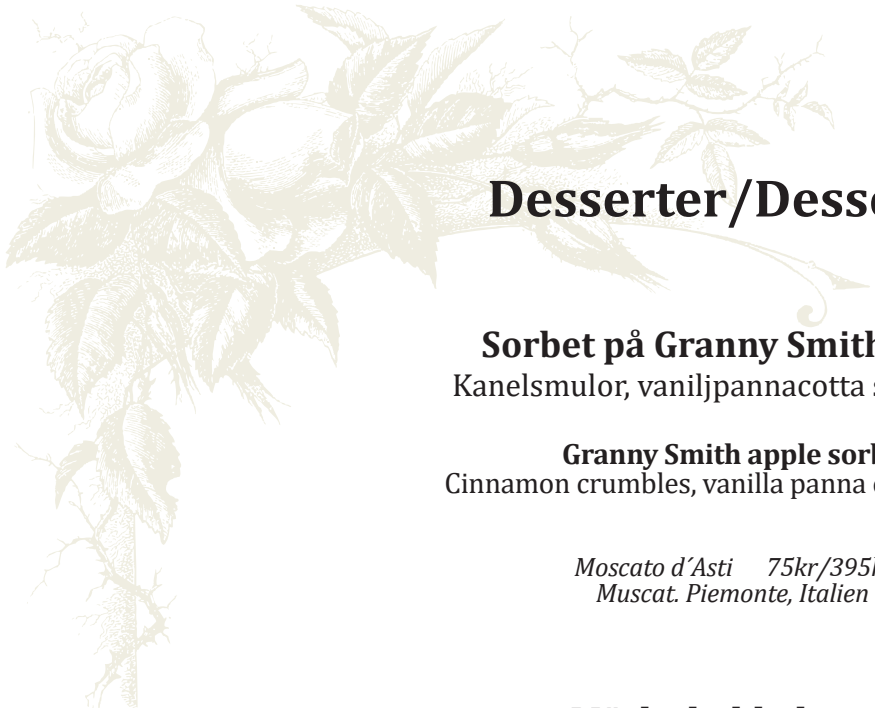
Ekmustring, mandel, dragonemulsion, syltad pumpa och krispig grönkål

Celeriac roasted with Gryère (vegetarian dish)

Shiitake mushroom, almonds, tarragon emulsion, pickled pumpkin and crispy kale

Cezar Wilton Pinot Noir 2015 100kr/395kr

Tarsila Fuentes de Duero 100kr/395kr
Petit Verdot & Tempranillo, Castilla y Leon, Spanien



Desserter/Desserts

Sorbet på Granny Smith äpple 125 kr

Kanelsmulor, vaniljpannacotta samt äpple

Granny Smith apple sorbet

Cinnamon crumbles, vanilla panna cotta, apple

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

Mörk chokladpastej 135 kr

Serveras med kokostosca, saltkola och kokosglass

Chocolate-glazed cake

Dark chocolate cake, slice of glazed coconut, salt toffee and coconut ice cream

Recioto della Valpolicella Italien 110kr/450kr

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

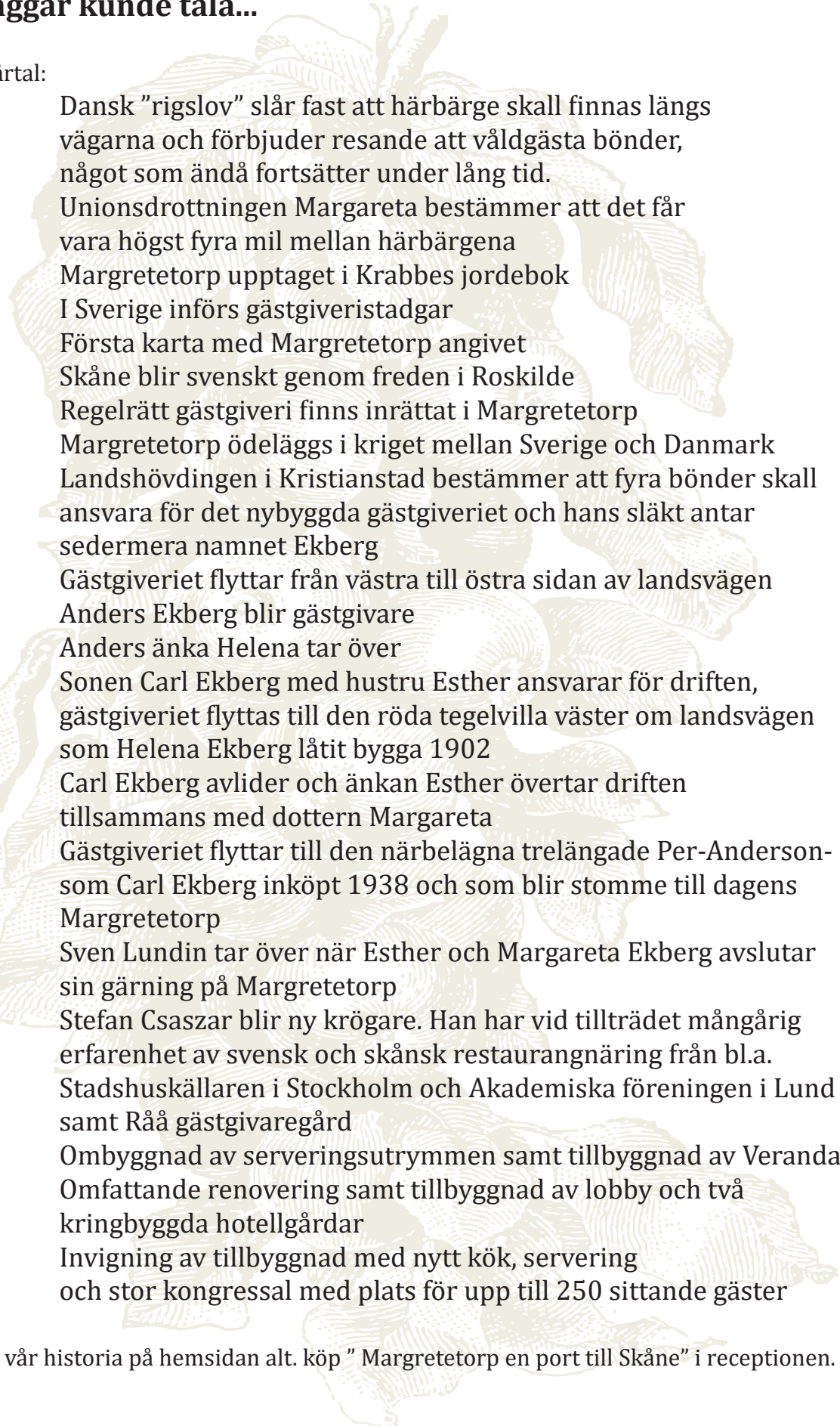
Hemgjord tryffel 45 kr

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

