

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

Jordärtskockssoppa 145 kr

Serveras med lättgravad Fröyalax och friterad jordärtskocka.

Jerusalem artichoke soup

Scandinavian-style salmon "gravlax" and deep-fried Jerusalem artichoke

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

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

Oxfile carpaccio 155 kr

Bakad rödbeta med friterad kapris samt dijonsenaps crème

Fillet of beef carpaccio

Baked red beetroot with deep-fried capers and Dijon mustard crème

*Esprit de Lalande Merlot, Domaine Lalande 90kr/340kr
Merlot, Languedoc*

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

Löjrom 165 kr

Serveras med crème fraîche terrin, rödlök samt potatischips

Bleak roe

Crème fraîche terrine with red onion and potato crisps

*Chablis Domaine des Marronniers 135 kr/475 kr
Chardonnay*

Louis Massing Brut Réserve 150kr/885kr

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

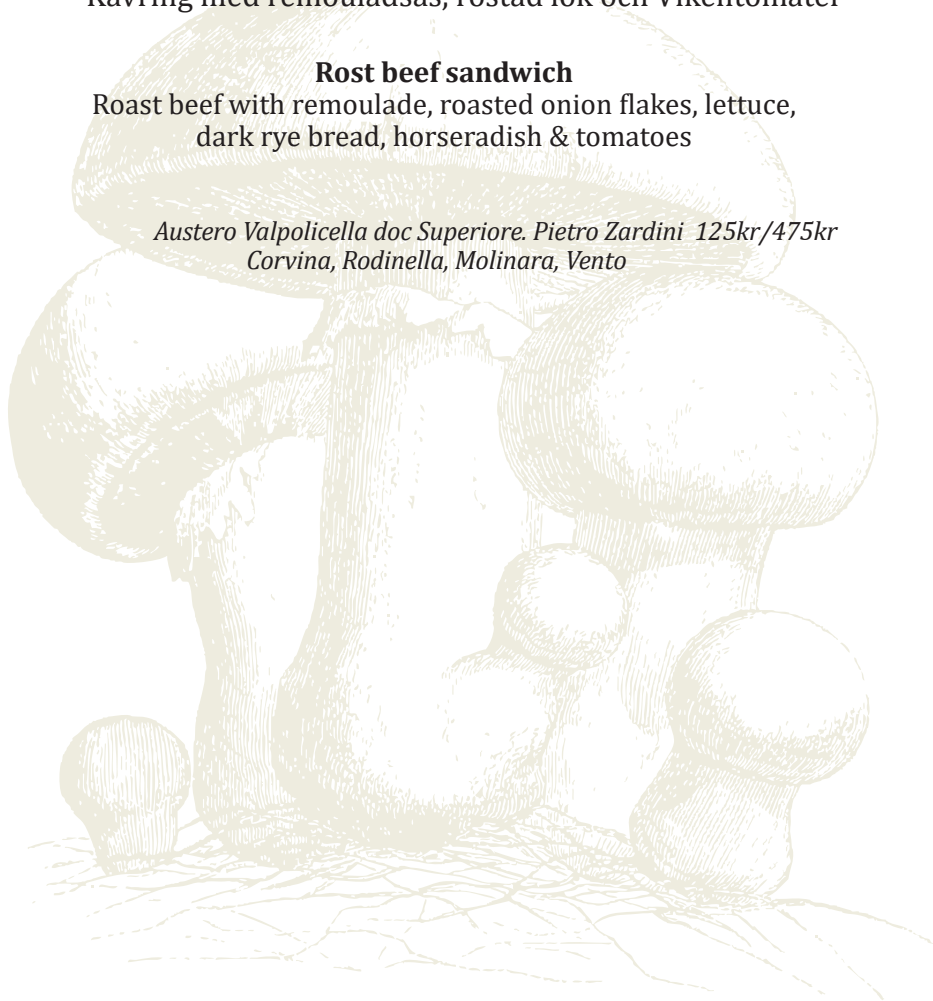
Rostbiffsmörgås 145 kr

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

Gödkalv entrecôte 285 kr

Svampkrosett med tryffel och Västerbottenost, smörfrästa morötter, friterad svartkål, syltade lingon, äppelpuré samt smörad sherry sky

Veal entrecôte

Mushroom and truffle croquette with Västerbotten cheese, baked pumpkin, deep-fried black Tuscan kale and butter and sherry jus

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

*Brunello di Montalcino DOCG. Dosio Vigneti La Morra 195kr/795kr
Sangiovese. Toscana,*

Hälleflundra 275 kr

Serveras med parmesansås och smörstekt savojkål, rökt sidfläsk, höstsvamp samt syltad pumpa

Halibut

Creamed Savoy cabbage with parmesan, smoked bacon, autumn mushrooms and baked pumpkin

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

*Chateau de la Gardin, Chateauneuf-du-Pape AOC, 2015 195kr/795kr
Roussane, Clairette, Grenache Blanc, Bourboulence*

Lammlägg 245 kr

Potatispuré tillsammans med smörstekta rotfrukter, picklad rödlök och lamm demi glaze

Leg of Lamb

Potato purée with root vegetables fried in butter, pickled red onion and lamb demi-glace

*Rosignol vino rosso Pietro Zardini 135kr/ 495kr
Corvina, Veneto*

*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

New 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. 69 kr

Margretetorps Nc lager, Sverige 33 cl. 69 kr

Englamust äpple 50 cl 49 kr

Svamp och tryffel krokett 175 kr

Serveras med savojkål, pumpa, picklad rödlök, friterad svartkål samt äppelpuré

Mushroom and truffle croquette (vegetarian dish)

Savoy cabbage with pumpkin, pickled red onion, deep-fried black Tuscan kale and apple purée

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

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



Desserter/Desserts

Variation på vitchoklad och svartvinbär 125 kr

Vit chokladmousse och svartvinbärssorbet

White chocolate and blackcurrant variation

White chocolate mousse ball with blackcurrant sorbet

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

Torpets äppeldessert 115 kr

Äppelkompott med kavringcrunch, ingefära samt kolagrädde

Margretetorp's apple dessert

Apple compote with dark sweetened rye bread crumbs, ginger and caramel cream

*Dolc d'englora 110kr/450kr
Grenache, Carignan. Montsant, Spanien*

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

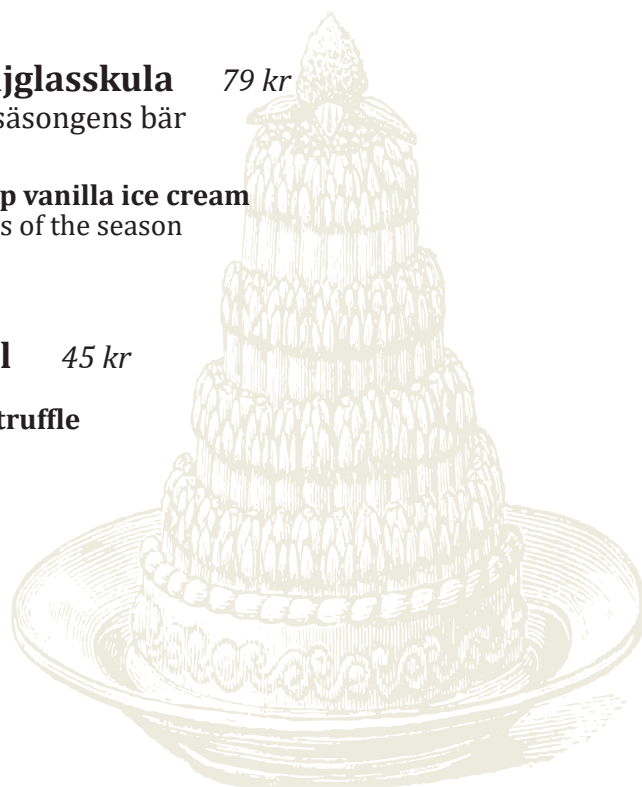
Serveras med säsongens bär

Scoop of Margretetorp vanilla ice cream

Served with berries of the season

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
Dryckeskompaniet
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

