

Margretetorp

En drink före maten?

1 glas Champagne 225 kr
1 glas Cava 125 kr
Dry Martini 145 kr
Kir Royal 145 kr
1 glas Mousserande alkoholfritt 55 kr

Gästgiveriets Brunch

Lördag - söndag 11.30-15.00 375kr

inklusive bordsvatten & kaffe

Barn 1 - 10 år 25 kr/år



Förrätt

Soppa på rostad morot & ingefära

serveras med surdegsbröd

Allergener: gluten

179kr

Nattbakad kalvbringa

kålrotscrème / crudité på vinteräpple & kålrabbi / sirap & äppelglace
picklade senapsfrön / ljummen buljong på kalvbringa

Allergener: mjölkprotein

195 kr

Hummertoast

hummersallad med fänkål, silverlök & dill
smörstekt brioche / rostad vitlöksmajonnäs

Allergener: ägg / gluten

260 kr





Varmrätt

Svensk hjortfilé

Svensk gårdshjort
pommés fondant / viltgräddsky / rotselleripure
äpple & lingonchutney / bakad lök / friterad grönkål

Allergener: mjölkprotein

395kr

Vitvinspocherad torsksrygg

stompad mandelpotatis med petit poisärtor & bryntsmör
citron & jordärtskocksvelouté / varmrökt sidfläsk / eldad purjolöksconfit / persiljeolja

Allergener: mjölkprotein

375kr

Ungsbakad rödbeta

Vegetarisk / går att fås som vegansk
kikärtspuré / friterad grönkål / isad silverlök
saltrostade pinjenötter / honung & fetaostcrème / spanska olivolja / fänkålsdill

(allergener: mjölkprotein / laktos / frö / baljväxt)

275kr





Varmrätter

Torpets köttbullar

Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

G & L

195 kr

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

Skånsk äggakaka

Knaperstekt fläsk med glaserade äpplen och rårörda lingon

G & L

210 kr

Margretetorps Mörka, Black ale, Sverige 33 cl. 72kr
Englamust äpple 50 cl 52kr

Räksmörgås

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

G & L

245 kr

Riesling Kirchenstuck Selection 2021 Ekologisk. Vegansk
Riesling, Wiengut Karl Pfaffman Walsheim. Pfalz.
120kr/450kr

Dessertes

Mandelcookie

vetebulleglass / slagen grädde / rostad & krossad mandel

Allergener: laktos / mjölkprotein / gluten / mandel / ägg

185kr

Äppelkompott kavringsmulor / karamellkräm

Allergener: gluten / laktos / mjölkprotein

175kr

Choklad i variation

gjord på choklad från Höganäs chokladfabrik
terriner på mörkchoklad 60% /
körsbärskompott med Disaronno
crémux på mjölkchoklad 36% / mörk chokladflarn / oxalis

195kr

Allergener: mjölkprotein / laktos / stenfrukt / ägg



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 Margretetorpoch 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
Cezar Winery
Thimans Viner
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



