

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

Gin & tonic?

Titta gärna i vår separata gin & tonic meny med exklusiv gin från Sverige och Finland

Gästgiveriets Brunch

Lördag - söndag 11.30-15.00 350kr

inklusive bordsvatten & kaffe

Barn 1 - 10 år 25 kr/år



Förrätt

Rotsellerisoppa

bakat äpple / pepparrotscrème / baconströssel

185kr

Variation på Jordärskocka

puré / picklad / friterad

sauterad grönkål / brynt smör / rostade hasselnötter

175kr

Halstrad pilgrimsmussla

smörskum / löjrom / bakad lök / dill

195 kr





Varmrätt

Grillad svensk oxfilé

mandelpotatiscrème / smör & vitlökstekta kantareller
oxsvanssky / friterad jordärtskocka / krasse

385 kr

Halstrad gösfilé

sauce vin blanc spräckt med chorizoolja / picklad gulbeta / sauterad grönkål & lök
smörkokt blomkål / baconcrisp

375kr

Smörstekta kantareller

krämig pärlcouscous med parmigiano-reggiano & vitlök
broccoli bellaverde / syltad rödlök / friterad jordärtskocka / krasse

245kr





Varmrätter

Serveras måndag - torsdag

Torpets köttbullar

Serveras med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

195 kr

Skånsk äggakaka

Knaperstekt fläsk med glaserade äpplen och rårörda lingon

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

245 kr

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

Desserter

Kolakaka med smak av kardemumma

vitchoklad namelaka / hallon / youzosorbét **170kr**

Inkockt päron

pistage / vispad mjölkchoklad / pannacota

krossade choklad smulor

170kr

Munk

blåbärskräm / vaniljglass

165 kr

Torpets vaniljglasskula

Serveras med säsongens bär

85kr

Pralin

varierande smaker

25kr



G = Gluten
L = Laktos

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 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

Nordsjöfisk

Vikingfågel

Fruktservice

Cezar Winery

Thimans Viner

Wineaffair

Skelderwikens Brygghus

Skoogs vinhandel

Vingruppen

Om ni har frågor kring maten och dess ursprung, eller bara vill prata matlagning, kom gärna förbi och prata med våra kockar och kallskänkor



