

# 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

### Vit sparris

spickeskinka / färskostcrème / citronette / stekt brödkrutong  
**185kr**

Riesling Kirchenstück Selection 2022 Ekologisk. Vegansk  
Riesling, Wiengut Karl Pfaffman Walsheim.Pfalz.

120kr/450kr

### Grönärtsoppa

syrad crème fraiche / hembakat fänkålsbröd  
**175kr**

Perelada Cava Stars Brut Organic.

125 kr/475kr

### Lättrökt sikfilé

nässelstuvning / 63 °c ägg / rostad panko  
**195 kr**

Lyckeri 2022  
Kullabergs vingård  
Bjäre Skåne

125 kr/475 kr



## Varmrätt

### Kalvfilé

potatisterrin med tryffel & Västerbottenost  
ugnsbakade knippemorötter / ramslöksemulsion / citronpanko & gräslök  
rostad vitlökssky

**385 kr**

Valpolicella Ripasso  
Classico Superior 2021

140kr/525 kr

### Ugnsbakad fjällröding

grillad citronsmörsås / grön sparris / spritärta / rädisa  
potatiscrisp / kokt Bjärepotatis med gräslök

**315 kr**

Cezar Syrah 2019

110kr/455kr

Pinot Gris Frohnenberg-Domaine Gruss-2022  
Pinot Gris Alsac

135kr/ 495kr

## Burratta

matveterisotto med spenat & grön sparris / ramslökspesto  
bakade körsbärstomater / smörstekt citronpanko / balsamicoreduktion / krasse

**225 kr**

Cotes du Rhone Rouge 2020  
Syrah, Grenache, Mourvèdre, EGuigal . Rhone

140kr/525kr

*Serveras endast fredagar & lördagar*

### Majskycklingbröst

sotad gemsallad / skum på sardell & Västerbottenost  
varmrökt sidfläsk / bakade körsbärstomater / surdegskrutonger

**295kr**

Rosignol vino rosso 2019  
Corvina, Rondinella, Molinara. Pietro Zardini .Valpolicella

135kr/ 495kr



## 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

## Dessерter

### Kärleksmums 2.0

espressoglass / choklad & kokosbrownie / glasyr  
ljus chokladpannacotta / rostad kokos

**170kr**

Banyuls 2006 Grand Cru 6 cl

85 kr

### Pavlova med saltlakrits

hallonsorbet / hallonkola / citroncurd / lättvispad grädde

**170kr**

Moulin Touchais 2000 6 cl

85 kr

### Rabarbertartelett

yoghurtglass / lavendelsirap

**165 kr**

Moulin Touchais 2000 6 cl

85 kr

### Torpets vaniljglasskula

Serveras med säsongens bär

**85kr**

### Pralin

varierande smaker

**25kr**



## 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



