



m enu

Take Away

Beställ på: 044-106200. **Telefontider:** Tis-Fre från 09:00, Lör från 16:00
Avhämtas: På vår innergård, Östra storgatan 9 **När:** Tis-Lör 17:00-20:00

Veckans Trerätters

Rödbetor

Sallad på rostade rödbetor med getostmousse, inkokta valnötter och ugnsbakad grönkål.

Anka

Confiterat anklår serverat med en morotspuré, grillad fämkål, rödvinssky samt en rosmarindoftad potatiskaka.

Bread Pudding

Bakad brödpudding på smörkrans serverad med rårörda björnbär och lättvispad citrongrädde.

395,-

Veckans Husman

Kippers Pytt

Pytt i panna på rimmat griskött, rotfrukter och potatis. Serverad med stekt ägg, våra egeninlagda rödbetor samt dijonsås.

125,-

Veckans Bistro

Steak Minute

150g ryggbiff serverad med ett ört & vitlökssmör, rödvinssås, bakade tomater och rosmarindoftad potatiskaka.

225,-

Kippers goda surdegsbröd, knäcke och riktigt smör ingår i alla beställningar.

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Förrätter / Appetizers

Skagen

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom.
En svensk klassiker.

A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast.

135,-

Rotselleri

Lätt och krämig soppa på rotselleri, timjan och vittvin. Serveras med vårt rimmade och rökta viltkött, saltbakad rotselleri samt grillad och picklad silverlök .

Light and creamy celeriac soup served with our house smoked game meat, celeriac baked in salt, and grilled and lightly pickled silver onions.

130,-

Caviar

Ditt val av caviar med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.

Your choice of caviar with chopped red onion and crème fraîche.

A Swedish speciality

Löjrom Amerikansk/Whitebait 40g

195,-

Forellrom/Trout 40g

150,-

S O S

Smör, ost & sill en riktig klassiker. Husets tre olika sorters sill tillsammans med ägghalva och lokal extralagrad ost.

A Swedish speciality. Three kinds of Swedish herrings served with egg and local extra-matured cheese.

110,-

Smör, ost & svill

En vegetarisk variant av husets klassiska S O S. Shitake från hällestad inlagd som brantevik, senap och sherrysvill.

A vegetarian variation of our classic herring. Shitake mushrooms treated like herring and served with matured local cheese.

115,-

Kippers goda surdegsbröd, knäcke och riktigt smör ingår i alla beställningar.

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Varmrätter /Main Courses

Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserverade oxkinder serveras med glaserade smälökar och smörstekt svamp.

A modern classic here at Kippers, ox cheeks braised in red wine and served with glazed baby onions and button mushrooms.

240,-

Absolut pepparstek

En skiva hängmörad ryggbiff av Black Angus, serverad med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac & Absolut Peppar.

*Classical pepper steak flamed in cognac and Absolut Peppar.
Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.*

285,-

Ryggbiff

En riktig stekhusklassiker. Marmorerad hängmörad ryggbiff serverad med ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

A steak house classic, dry aged sirloin steak served with a filled and oven roasted tomato & our version of sauce béarnaise.

285,-

Cœur de filet provençale

Välmarmorerad svensk oxfileé med haricots verts, rödvinssky samt ett smör på vitlök och persilja.

Dry aged tenderloin provençale served with green beans, red wine jus and a herb and garlic butter.

355,-

Torsk

Smörstekt rimmad torskrygg serveras med en brandade på jordärtskocka och rökt torsk, bakade tomater samt en varm hummervinaigrette.

Pan roasted cod loin served with a jerusalem artichoke and smoked cod brandade. Baked tomatoes and a warm lobster vinaigrette.

295,-

Veganska köttbullar i gräddsås

Köttbullar på vegansk färs bryns och får sjuda i ”grädd” sås med smak av kryddpeppar. Serveras med rårörda lingon och pressgurka.

Swedish vegan meatballs sauteed in cream sauce flavoured with allspice. Served with macerated lingonberries and quick pickled cucumber.

215,-

Kippers goda surdegsbröd, knäcke och riktigt smör ingår i alla beställningar.

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Dessert / Desserts

Apelsin

Apelsinpannacotta serveras med en mörk ingefärskaramell, saffran och mjölkchoklads crunch samt en sallad på olika citrusfrukter.

Orange pannacotta served with a dark ginger caramel, saffron and milk chocolate crumbs and a citrus fruit salad.

80,-

Äpple

”Skånsk äppelkaka” på vårt vis. Karamellkokta äpplen serverade med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vaniljsås.

A twist on a local classic. Caramel baked apples served with sugar roasted dark bread, hazelnuts and vanilla sauce.

80,-

Ost

Husets urval av rumstempererade ostar, marmelader och kex.

Cheese platter with three different kind of cheeses, house made marmalades and biscuits.

95,-

Kippers goda surdegsbröd, knäcke och riktigt smör ingår i alla beställningar.

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Lika gammal som staden är Kippers Källare, en gård i hjärtat av Kristianstad.

Den förste ägaren var en av stadens främsta borgare, handelsmannen Peter Cahle. Om honom vet man att han lånade ut pengar till Kristianstads grundläggare, den danske kungen Christian IV, som nästan alltid hade ont om likvida medel. Majestätet var inte blott gäldenär till Peter Cahle, han var också gäst i hans hus och lät sig väl trakteras från den förmögne handelsmannens kök och vinför-
råd. God traktering är en kunglig tradition som vi på Kippers är angelägna att slå vakt om.

Långivning till gästerna har vi däremot frångått.

Källaren är densamma som den var då den byggdes i början på 1600-talet. Men huset, nummer tre i ordningen är av något senare datum. Namnet Kippers går tillbaka till en annan framstående borgare, kopparslagare Hans Georg Kipper. Huset var helt förfallet då han övertog det i slutet av 1700-talet. Han rev och byggde nytt över källaren 1793. Det huset står sig än idag.

Sedan källaren i slutet på 1950-talet restaurerats till dess ursprungliga skick, startade här Restaur-
rant Kipper. De gamla källarvalven gör idag Kippers till den gemytliga restaurang i 1600-tals miljö
som ni vid ert besök i Kristianstad inte får försumma att besöka.

Kippers
KÄLLARE