



Menu

-Take Away-

Kippers

Beställ på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 11:00

Avhämtas: På Östra storgatan 9

När: Tisdag-Lördag från kl. 17:00

Veckans Trerätters

Varje vecka serverar vi en härlig trerättersmeny till ett riktigt bra pris. Kolla på våra sociala medier eller slå oss en signal på 044-106200 för att se vad som erbjuds denna vecka.

395,-

Förrätter

Toast Skagen

Handpillade räkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. En svensk klassiker.
Dryckestips: Torr riesling t.ex. Georg Breuer Riesling Sauvage (5899).

150,-

Anka

Kippers egna ankterrine serverad med en äppelmostarda, picklade samt friterade jordärtskockor & rostat surdegsbröd.
Dryckestips: Fransk merlot från bordeaux

155,-

Pumpa

Rostad butternut squash soppa med smak av timjan och vittvin. Serverad med brynta kantareller, ljummen spenat samt rökt lagrad ost.
Dryckestips: McManis Viognier(6290)

140,-

Caviar

Ditt val av caviar med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.
Dryckestips: Varför inte lite bubblor i form av cava eller champagne

Löjrom Amerikansk/Whitebait 40g

195,-

Forellrom/Trout 40g

150,-

S.O.S

Husets tre sorters sill serverade med lagrad ost, ägghalva, gott bröd och smör.
Dryckestips: Ljus pilsner och en härlig nubbe, klassisk kombination.

Sill och nubbe i kombination, skapa din egen lilla provning:

Brantevikssill + Hallands Fläder

Gravad senapssill + Åhus Akvavit

Matjes/Skånsk kryddsill + Gammal Norrlands Akvavit

125,-

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

Varmrätter

Vildsvin

Svensk vildsvinsfilé rosasteks och serveras med klassiska tillbehör. Svartvinbärskokt rödkål, rostad brysselkål, gräddsås smaksatt med calvados samt bakat äpple.

Dryckestips: Pinot Noir, t.ex. Donovan-Parke (2315)

315,-

Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserverade oxkinder serveras med inlagda smålökar, smörstekt skogssvamp och skykokt morot.

Dryckestips: Kraftigt rödvin som t.ex. Montelciego Reserva (2716)

285,-

Pepparstek

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

Dryckestips: Campo Viejo Crianza (6418)

320,-

Kippers köttbit

Välj din styckdetalj och stekgrad. Den serveras med vitlökssmör, ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

Dryckestips: Hereford Reserva Merlot (2951)

Välmarmererad ryggbiff

320,-

Hängmörad oxfilé

385,-

Rosastekt vildsvinsfilé

315,-

Röding

Halstrad röding serverad med en len blomkålspuré smaksatt med kryddost, en mörk kräftsky med krondill och porter samt kräftstjärtar värmda i dillsmör.

Dryckestips: Blason de Bourgogne Mâcon-Villages (2295)

310,-

Svamp

Ugnsrostade svampar med vitlök, persilja och olivolja, serveras med en puré på jordärtskocka, citron och sesam, rostad spetskål samt picklad lök.

Dryckestips: en kryddig och fyllig italienare, t.ex. en ripasso

215,-

Serveras med ditt val av potatis:

Råstekt med vitlök

Örtslungad gotlandskula

Potatispuré

Pommes Frites

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

Tapas (Fredag & Lördag)

Färdiga paket

Våra färdiga tapaspaket för avhämtning kan avnjutas var för sig eller varför inte köpa flera och göra en egen tapasbuffé.. Focaccia och tapenad ingår i alla paket. Serveras endast på helger.

1. Storsäljarna

Gambas al ajillo - räkor i en chili och vitlöksolja.

Hongos - härliga svampar smörsteks och serveras med vitlökscreme och äggula.

Chevre - gratinerad getost med honung och frystorkade blåbär.

325,-

2. Grönt är skönt

Buffelmozzarella - med rostad chilimarmelad, svartpeppar och olivolja.

Hongos - härliga svampar smörsteks och serveras med vitlökscreme och äggula.

Blomkål - rostad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

275,-

3. Klassikerna

Skagen - handpillade räkor i mayonnäs med dill och citron.

Charkuterier - utvalda skinkor och korvar med oliver och kapris.

Patatas Bravas - Friterad potatis med tomatås och aioli.

275,-

4. Guldkornen

Anchoas - Sardeller med grillat surdegsbröd, tomat och citron.

Merguez al Forno - Lammkorv med stora vita bönor, dill, tomat och vitlök.

Musslor - Gratinerade stora musslor med panko, smör och persilja.

270,-

Barn

Prinskorv

Stekta prinskorvar serverade med ditt val av potatis, broccolibuketter samt rårörda lingon.

105,-

Köttbullar

Husets egna köttbullar smaksatta med kryddpeppar och serverade med rårörda lingon och potatismos.

115,-

Ryggbiff

100g hängmörad ryggbiff serverad med husets sauce bearnaise, bakad kvisttomat samt rostad potatis.

160,-

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

Efterrätter

Sirap

Knäckig sirapspaj serveras med mörk chokladmousse, sockrade lingon, apelsin samt nästan flytande vispgrädde.

Dryckestips: dessertvin med lite brända toner t.ex. en banyuls.

120,-

Äpple

"Skånsk äppelkaka" på vårt vis. Karamellkokta äpplen serverade med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vaniljcreme fraiche.

Dryckestips: Moscatel de setubal är en perfekt kombo till denna dessert.

110,-