



Menu

Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 11:00
Östra Storgatan 9, Kristianstad
Tisdag-Lördag kl. 17:00-22:00

Cocktails

Cava

70,- / 295,-

Campo Viejo brut reserva.

Raspberry Royale

105,-

Chambord hallonlikör och cava.

Chambord raspberry liqueur and cava.

Elyx Gibson Martini

150,-

Absolut Elyx, Noilly Prat, syltlök & svartpeppar.

Absolut Elyx vodka, Noilly Prat dry vermouth, pickled onion and black pepper.

Apple Mule

115,-

Absolut Vodka, äppelmust, ginger beer och mynta.

Absolut Vodka, cloudy apple juice, ginger beer and mint.

Grapefruit Gin Rickey

125,-

Beefeater 24, grapefrukt syrup & juice, sodavatten.

Beefeater 24, grapefruit syrup and juice, sodawater.

Vermouth & Tonic

120,-

Antica Formula Vermouth, tonic water och citron.

Antica Formula Vermouth, tonic water and lemon..

Förrätter

Anka

150,-

Rimmat och confiterat anklår, kryddat med nejlika och pomerans och serverat med en len sötpotatispuré, blodapelsinvinaigrette samt kryddigt grönt.

Confit of duck leg served with a smooth sweet potato purée, blood orange vinaigrette and peppery greens.

Skagen

150,- / 190,-

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. Serveras som halv eller hel portion. En svensk klassiker.

A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast. Can be ordered in two different sizes.

Löjrom

195,-

40g amerikansk löjrom serverad med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.

*"Swedish caviar" (bleak roe) with chopped red onion and crème fraîche. **A Swedish speciality.***

Karl-Johan

155,-

Krämig soppa på Karl-Johansvamp lätt smaksatt med tryffel och serverad med en prästost och jordärtskocksterrine samt reducerad äppelcidervinäger.

Creamy porcini soup flavored with thyme and truffle, served with a jerusalem artichoke and präst cheese pave & reduced apple cider vinegar.

S O S

135,-

Smör, ost & sill en riktig klassiker. Tre av husets olika sorters sill tillsammans med hårt bröd och lokal extralagrad ost.

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

Tre stycken tillhörande snapsar á 2cl

120,-

Three different kinds of swedish aquavits á 2cl

Vegetarian? Vi serverar även vår SOS med Svill, inlagd svamp i olika goda såser!

130,-

Kippers Bräda

140,-

Utvalda produkter i form av chark, ostar, pickles och annat smått och gott. Perfekt att dela på eller njuta av som en förrätt.

Kippers board of treats, charcuterie, cheese, pickles and other nibbles. Perfect to share or eat as a starter.

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

Huvudrätter

Kött & Fågel

Ankbröst

315,-

Rosastekt ankbröst med en härlig sås gjord på de rostade anskroven, äpple & messmör. Serveras med rosensallat värmd i en sötsyrlig plommonvinaigrette.

Seared duck breast served with a jus made from the roasted bones, apple and whey butter. Served with a warm radicchio and plum vinaigrette salad.

Pepparstek

320,-

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

Classical pepper steak flamed in cognac and served with mushrooms and apple. Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.

Oxkinder

285,-

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserverade oxkinder serveras med inlagda smålökar & smörstekt skogssvamp.

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

Ryggbiff

320,-

Hängmörad ryggbiff serveras med vitlökssmör, ugnsbakade tomater samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

Dry aged sirloin served with a herb and garlic butter, oven roasted tomatos & our version of sauce béarnaise..

Oxfilé Provençale

385,-

Hängmörad svensk oxfilé serverad med tomater bakade med örter och olivolja, ört & vitlökssmör samt en härlig rödvinssky.

Dry aged swedish fillet of beef served with tomatoes roasted with herbs and olive oil, garlic butter and a red wine jus.

Biffstek med lök

320,-

En svensk klassiker, mör ryggbiff serverad med en mustig sås på karamelliserad lök, lagerblad och timjan.

A Swedish classic, tender dry aged sirloin served with a roasted onion gravy flavored with bay leaf and thyme.

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

Fisk

Torsk i dillsås

310,-

Rimmad torsk i en sötsyrlig dillsås med morötter, purjolök, ättika och grädde. Serveras med grov senap och pressgurka.

Cod fillet served in creamy stew with carrots, fennel, leeks and dill. Flavored with distilled vinegar and sugar and served with mustard and pickled cucumbers.

Röding

290,-

Halstrad rödingfilé serverad med lätt stuvad spenat, riven pepparrot samt nykokta blåmusslor serverade i ett dillsmör med citron och kapris.

Pan fried arctic char served with creamed spinach, fresh horseradish and freshly caught blue mussels served in a warm dill and caper butter.

Grönt

Korngryn

230,-

Krämig "risotto" på sötpotatis och korngryn smaksatt med lagrad fårost och toppad med rostade hasselnötter, kryddgrönt & äpple.

Creamy sweet potato and barley "risotto" flavored with sheeps cheese and topped with roasted hazelnuts, peppery greens and fresh apple.

"Hakkebøf"

210,-

Vi bejakar vårt danska arv med en vegansk "hakkebøf" med blødstegd lög (mjukstekt lök), råörda lingon samt en sallad på persilja och inlagd lök.

A vegan burger served with a roasted onion gravy, lingonberries and a parsley and pickled onion salad.

Efterrätter

Morot & Apelsin

Saftig kaka på morot, mandel och apelsin serverad med bakad färskost smaksatt med vanilj, syltad ingefära samt en syrlig apelsinsallad.

Carrot, almond and orange cake served with baked cream cheese flavored with vanilla, pickled ginger and fresh orange salad. 120,-

Krusbär & Vit Choklad

Gräddig parfait på vit choklad och inlagda krusbär serveras med en varm krusbärskompott, sockerrostad havre samt ugnsbakad vit choklad.

Creamy white chocolate and gooseberry parfait served with a warm gooseberry compote, candied oats and oven roasted white chocolate. 120,-

Äpple & Karamell

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

A twist on a local classic. Caramel baked apples served with sugar roasted dark bread, hazelnuts and vanilla ice cream. 110,-

Affogato

Ert val av vanilj- eller chokladglass med en varm espresso och biscotti.

Chocolate or vanilla ice cream with espresso and biscotti. 80,-

Addera 2cl Amaretto +32,-

Addera 2cl Cointreau +40,-

Glass & Sorbet

För den som saknar den lilla söta avslutningen säljer vi ett urval av glass & sorbet.

Ice creams and sorbets, ask your waiter/waitress about todays selection. 25,-/kula

Varm chokladsås 20,-

Varm krusbärskompott 20,-

Efter Maten

Irish Coffee

Jameson whiskey, farinsocker och starkt hett kaffe toppat med kall grädde, vilken dessert!

Jameson, brown sugar, strong hot coffee and whipped cream. What a dessert!

125,-

Jamaican Coffee

Havana Club Añejo 7 Años, eau de vie och kaffe toppat med grädde.

Havana Club Añejo 7 Años, eau de vie, hot coffee and whipped cream.

125,-

Orange Coffee

Kahlua, Triple Sec och kaffe toppat med grädde.

Kahlua, Triple Sec, hot coffee and whipped cream.

125,-

Vanilia Martini

Absolut Vanilia, Kahlua och espresso kaffe skakat med is, serverad i cocktailglas och toppad med lättvispad grädde.

After dinner cocktail made with Absolut Vanilia, Kahlua and espresso coffee, Shaken with ice and served with a thin layer of whipped cream on top.

125,-

Spiced Old Fashioned

Four Roses Small Batch, Laphroigh, chcolate & orange bitters, rörsocker.

Four Roses Small Batch, Laphroig, chocolate & orange bitters, cane sugar.

145,-

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 Restaurang 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

