



Menu

Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 13:00
Östra Storgatan 9, Kristianstad
Restaurangen Torsdag-Lördag kl. 17:00-22:00
Baren Fredag-Lördag kl. 17:00-02:00

Cocktails

Cava

80,- / 345,-

Campo Viejo brut reserva.

Raspberry Royale

120,-

Chambord hallonlikör och cava.

Chambord raspberry liqueur and cava.

Absolut Mandrin Mule

130,-

Absolut Mandrin, lime och ginger beer.

Absolut Mandrin, lime och ginger beer.

Absolut Grapefruit Collins

130,-

Absolut Grapefruit, citron, sockerlag och sodavatten.

Absolut Grapefruit, lemon, simple syrup and sodawater.

Förrätter/Smårätter

Kallrökt lax

150,-

En överraskande & smakfull succé. Kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på tostatat bröd.

A tasteful success. Cold-smoked salmon, yoghurt and truffle honey on toasted bread.

Skagen

195,- / 260,-

Handpillerade 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.

Vitlöksbröd på vårt vis

75,-

Rostat surdegsbröd med tempererat vitlökssmör.

Toasted sourdough bread with tempered garlic butter.

Blomkål

130,-

Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

Deep fried cauliflower with whipped feta and smoked paprika.

S O S

155,-

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

Three different kinds of swedish aquavits á 2cl

126,-

Kippers Bräda

170,-

Dagens 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!

Räkmackan

Kippers Lyxiga Räkmacka

240,-

Nybakat surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, mer än ett halvt kilo oskalade. Serveras med vår hemgjorda majonnäs, kokt ägg, citron, dill & rödlök.

Kippers Luxury Shrimp Sandwich

Freshly baked sourdough bread topped with 200g hand-peeled shrimp, more than half a kilo unpeeled. Served with homemade mayonnaise, boiled egg, lemon, dill & red onion.

Huvudrätter

Kött

Pepparstek

365,-

En skiva hängmörad ryggbiff av Black Angus med kappa, 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

335,-

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

350,-

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

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

Biffstek med lök

350,-

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

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

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

Huvudrätter

Fisk & Skaldjur

Torskrygg

345,-

Rimmad torskrygg på en bädd av fänkål och silverlök gratineras med en Beurre Blanc sås och lagrad ost. Allt toppas med friterad kapris.

Brined cod loin on a bed of fennel and pearl onions, gratinated with a Beurre Blanc sauce and aged cheese. It's all garnished with fried capers.

Moules frites

265,-

Vin- & gräddkokta blåmusslor med smak av lök & vitlök. Serveras med pommes frites, surdegsbröd och aioli.

*Mussels boiled in white wine & cream flavored with onion & garlic.
Served with french fries, sourdough bread, and aioli.*

Veganskt

En grön "Hakkebøf"

265,-

Vi bejakar vårt danska arv med en vegansk "hakkebøf" med blødstegd løg (mjukstekt lök), rårörda 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

Ingefärsglass

135,-

Hemgjord glass smaksatt med syltad ingefära och vanilj. Glassen serveras med en varm bärkompott på blåbär, hallon och björnbär.

Homemade ice cream flavored with pickled ginger and vanilla. The ice cream is served with a hot Berry compote of blueberries, raspberries, and blackberries.

Brownie i salt sällskap

120,-

Ljummen valnötsbrownie serveras med en salt karamellsås och vår hemgjorda vaniljglass.

Lukewarm walnut brownie served with a salty caramel sauce and homemade vanilla ice cream.

Äpple & Karamell

125,-

"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.

Affogato

85,-

Vaniljglass med en varm espresso och biscotti.

Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/Ad 2cl Amaretto +38,-

Efter Maten

Irish Coffee

140,-

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!

harry's Coffee

140,-

Havana club mörk rom med ägglikör, nybryggt kaffe och vispad grädde.

Havana club dark Rhum, Advocaat egg liquor, freshly brewed coffee, and whipped cream.

Espresso Martini

160,-

Absolut Vodka, Kahlua och espresso kaffe skakat med is, serverat i cocktailglas.

After dinner cocktail made with Absolut Vodka, Kahlua and espresso coffee.

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.

Gårdsrestaurangen som finns på fastighetens innergård är från början det så kallade nattstallet.

Kippers
KÄLLARE

