



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. 20:00-02:00

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 and ginger beer.

Absolut Grapefruit Collins

130,-

Absolut Grapefruit, citron, sockerlag och sodavatten.

Absolut Grapefruit, lemon, simple syrup and sodawater.

Förrätter/Smårätter

Löjrom

235,-

Löjrom serveras med halstrad potatiskaka, hackad mild silverlök och crème fraiche.

Swedish kaviar. Bleak roe served with grilled potato cake, chopped mild silver onion, and crème fraiche.

Skagen

195,- / 260,-

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.

Vitlöksbröd på vårt vis

75,-

Rostat surdegsbröd med tempererat vitlökssmör .

Toasted sourdough bread with tempered garlic butter.

Sparrisbroccoli

130,-

Stekt sparrisbroccoli med en färskostcrème smaksatt med rökt paprika.

Fried broccolini with cream cheese, flavored with smoked paprika.

Svamptoast

145,-

Surdegstoast toppad med en stuvning på ostronskivling, enochi och skogschampinjoner.

Sourdough toast with a stew of oyster mushrooms, enoki, and forest mushrooms.

S O S

165,-

Smör, ost & sill är 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

132,-

Kippers Bräda

170,-

Dagens utvalda produkter i form av chark, ostar, pickles och annat smått och gott.

Kippers board of treats, charcuterie, cheese, pickles and other nibbles.

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

Huvudrätter

Kött

Pepparstek

375,-

En skiva hängmörad ryggbiff med kappa 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.

Griskinder

335,-

Rödvinsbräserverade griskinder serveras med en len blomkålspuré, inlagda sotade smålökar och smörstekta skogschampinjoner.

Pork cheeks braised in red wine, served with a smooth cauliflower puree, pickled and fried small onions and butter-fried forest 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 tomatoes & our version of sauce béarnaise..

Kalvschnitzel

295,-

Panerad schnitzel serveras med parmesantoppad broccoli och ett av följande kryddsmör

- Ansjovis & kaporis – Ger en klassisk wienerschnitzel känsla
- Enduja – Smaksatt med en kryddig salami från Kalabrien i södra Italien
- Ört & vitlök – Med provensalska toner

Veal schnitzel served with broccoli with parmesan and one of the following herb butters

- Anchovies & capers – Close to the classical wiener schnitzel
- Enduja – Flavored with a spicy salami from Calabria in southern Italy
- Herb & Garlic – With Provençal notes

Huvudrätter

Fisk & Skaldjur

Torskrygg

345,-

Rimmad ugnsbakad torskrygg serveras med stuvad grönkål, picklade betor och en rödvinsås smaksatt med rostade hummerskal.

Brined cod loin served with creamed kale, pickled beets, and a Red wine sauce flavored with roasted lobster shells.

Moules frites på nytt vis

295,-

Vinkokta blåmusslor med en buljong smaksatt med saltorkade tomater, kronärtskocka och vitlök. Serveras med pommes frites, surdegsbröd och aioli.

Mussels, cooked in wine with a broth of sun-dried tomatoes, artichoke, and garlic. Served with French fries, sourdough bread, and aioli.

Veganskt

Rödvinsbräserad seitan

265,-

Rödvinsbräserad "Mock duck" serveras med en len blomkålspuré, inlagda sotade smålökar och stekta skogschampinjoner.

Red wine braised seitan "Mock duck" served with a smooth cauliflower puree, pickled and fried onions and fried forest mushrooms.

Efterrätter

Björnbärsmousse

135,-

En lätt och fräsch bärmousse i gott sällskap av vit choklad och blåbärscoulis.

A light and fresh blackberry mousse in good company with white chocolate and blueberry coulis.

Husets chokladglass

120,-

Krämig chokladglass serveras med en ljummen hallonmylta och sockerrostade nötter.

Creamy home made chocolate ice cream served with a lukewarm raspberry compote and sugar-roasted nuts.

”Skånsk äppelkaka”

125,-

En modern tvist på den klassiska äppelkakan. Stekt äpple serveras med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vår egen vaniljglass.

A modern twist on the classic local apple cake. Fried apple served with sugar-roasted rye bread, candied 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.

Långgivning 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

