



Jul på Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Onsdag-Lördag från kl. 11:00
Öppet, Onsdag-Lördag från kl. 17:00 och framåt.
Östra Storgatan 9, Kristianstad

2024-10-25

Julen på Kippers

Klassisk jul

Traditioner är något som ligger oss varmt om hjärtat, här på Kippers. Så välkomna ner i vår julpyntade källare, med dofterna av granris, glögg, apelsin och kryddnejlika.

Vi dukar upp vårt dignande skånska julbord som så många gånger förut. Här erbjuder vi er alla goda smaker och upplevelser som hör julen till.

Så äter man julbord

Julbordet skall ätas i olika turer, fem, sju eller kanske till och med åtta, ja buden är många.

Vi väljer att följa legenden och hovtraktören Tore Wretmans turordning, och då blir det fem turer.

Först sillen, sedan annan fisk och skaldjur, därefter det kallskurna följt av det småvarma och till sist ost, desserter, frukt och julkonfekt.

Julbordet ska avnjutas i lugn och ro det gäller att inte bli mätt för fort. Låt det ta tid, blanda inte för mycket, lägg lagom på tallriken och byt tallrik ofta, gå hellre ett par extra turer. Njut!

Tider

Vi har inga tidsbundna sittningar. Har ni bokat bord så har ni bordet under hela kvällen, så känn ingen stress.

Vi serverar julbord torsdag - lördag från den 29:e november och fram till den 20:e december.

Är ni ett gäng som vill komma vid annat tillfälle så hör av er på telefon så ser vi hur vi kan lösa det. Redan nu finns det vissa andra dagar som vi öppnat upp och kan fylla på med fler gäster.

Ta krogen med dig hem

Ta krogens utbud med dig hem, vi kommer inom kort att presentera årets julmat för avhämtning. Likt tidigare år så kommer vi att packa en del julmat som kan hämtas dagarna innan julafton.

Varje plats är värdefull

Eftersom vi har begränsat med platser vore vi otroligt tacksamma om avbokningar eller ändringar av antal meddelas så fort som möjligt.

Varje plats betyder väldigt mycket för oss.

Dryck

Öl

På fat

Melleruds pilsner, 30cl/40cl 75,-/95,-

På flaska

Melleruds Prima Julöl Eko, 33cl	80,-
Mariestads, 33cl	75,-
Österlen Vinteröl, 33cl	95,-
Winterwarmer Gingerbread Ale, 33cl	105,-
Wisby Stout, 33cl	105,-
Blue Moon Belgian White, 33cl	95,-

Alkoholfri öl

Melleruds Julöl 0,5% Eko, 33cl	45,-
Mariestads Alkoholfri 0,5, 33cl	45,-
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%, 33cl	55,-

Vatten & Läsk

Mineralvatten

Loka, Naturell/Citron, 33cl	35,-
Stenkulla, Naturell/Stilla, 75cl	75,-

Must & Läsk

Nygårda Julmust/Julmust sockerfri, 33cl	35,-
Österlen julmust (torrare), 33cl	38,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite	38,-

Akvavit & kryddat brännvin

En akvavit måste vara smaksatt med kummin och/eller dill. Allt annat är kryddat brännvin.

Här är snapsarna som vi känner har en given plats till julmaten. Vi har ytterligare några i kylan om det är någon speciell ni saknar.

Åhus Akvavit	23,-/cl
Aalborg Taffel Akvavit	20,-/cl
Aalborg Dild	22,-/cl
O.P. Anderson Aquavit	22,-/cl
Lysholm Linie Aquavit	22,-/cl
Wisby Julaquavit	24,-/cl
Skåne Akvavit	22,-/cl
Piratens Besk	20,-/cl
O.P. Anderson Sherry Cask	40,-/cl

Starta kvällen med något gott att dricka?

Husets glögg 80,-

Lättglögg 70,-

Ett glas Cava 90,-

Akvatonic 145,-

Julbord

Första Turen

Brantevikssill
Gravad senapssill
Tomat & sherrysill
Curry- & äppelsill
Löksill
Kippers sillsallad
Kokta ägghalvor
Nykokt sillpotatis
Lagrade ostar
Nybakat bröd & smör

Andra Turen

Bakad senapssill
Bakad kräftströmming
Kallrökt lax
Äpple & pepparrotssallad
Gravad lax
Dillmarmelad
Skagenröra
Stenbitsrom med tillbehör
Julsallad på betor, apelsin & tranbär
Fräsch grönsallad

Tredje Turen

Julkryddad sylta
Kryddrulle
Kalvsylta
Husets inlagda rödbetor
Grov & gammaldags leverpastej
Gräddig leverpastej med bacon
Rödbettsallad
Klassisk pressgurka
Rimmad oxbringa
Gammaldags kanelfläsk
Rökt syrad korv
Varmrökt lammstek
Pepparotscrème

Fjärde Turen

Julskinka, rimmad & lättrökt
Brunkål
Rödkål
Kryddstekt brysselkål
Janssons frestelse
Köttbullar med smak av kryddpeppar
Extrarökta prinskorvar
Nejlakedoftad julkorv
Glögglasserade revbensspjäll
Picklad syltlök med apelsin
Äppelmos
Skånsk senap
Apelsinsenap

Femte Turen

Lagrad Prästost
Lagrad grévé
Julcheddar
Brieost
Blåmögelost
Päron- & ingefärs marmelad
Fikonmarmelad
Päronchutney med ingefära
Ris á la Malta
Saftsås

Mandelmusslor
Vispad grädde
Punchhallon
Havtornssylt
Saffranspannkaka
Björnbärsmylta
Färs frukt
Hemgjord julkonfekt
Kaffe
och kanske något mer.....

845,-



Kippers