



Menu

Kippers

Cocktails

Cava 90,- / 395,-

Campo Viejo brut reserva.

Elderflower Royale 135,-

Fläderlikörlikör och cava.

Elderflower liqueur and cava.

Åhus Aquatonic 145,-

Avnjut "snapsen" som long drink. Akvaviten toppas med tonic i ett glas fyllt av is.

Enjoy aquavit as a long drink. The local aquavit with tonic water.

Absolut Wild Berri & Russchian 135,-

Absolut Wild Berri, citron, och Schweppes Russchian.

Absolut Wild Berri, lemon and Schweppes Russchian.

The Right Hand 155,-

En variant på Negroni. Lagrad rom istället för gin, Campari, söt vermouth och choklad bitter.

With inspiration from Negroni. Aged rum, Campari, sweet vermouth & chocolate bitters.

Elyx Martini 165,-

En iskall martini. Absolut Elyx, Dolin dry vermouth och skärva stjärnanis.

An ice cold martini. Absolut Elyx, Dolin dry vermouth and star anis.

Förrätter/Smårätter

Löjrom

265,-

Löjrom på klassiskt vis, hackad röd lök och crème fraiche och rostat surdegsbröd.
Swedish kaviar. Bleak roe served with chopped red onion, and crème fraiche.

Skagen

205,- / 280,-

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.

Halstrade Pilgrimsmusslor

245,-

Pilgrimsmusslorna serveras med en blomkålscrème smaksatt med tryffel, äppelpuré samt brynt smör.

Grilled scallops served with a cauliflower cream flavored with truffle, apple puree and browned butter.

Halstrad Kungsmussling

225,-

En vegetarisk variant på pilgrimsmusslorna där denna goda svamp serveras med samma tillbehör som musslorna.

A vegetarian version of the scallop dish where this tasty king oyster mushroom replaces the scallops.

Ankkroetter

195,-

Smakrika kroetter som serveras med salsa romesco, Skånsk Grana samt en crudité på gurka och morot.

Tasty duck croquettes served with salsa romesco, locally produced Grana and a cucumber and carrot crudité.

S O S

185,-

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

138,-

Kippers Plocktallrik

195,-

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

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

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

Huvudrätter

Kött

Pepparstek

395,-

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.

Ryggbiff Provençale

375,-

Hängmörad ryggbiff med kappa på en bädd av råstekt potatis. Rödvinssås, haricots verts och vitlökssmör hör till.

Dry aged sirloin with cap served on a bed of garlic potatoes together with red wine sauce, haricots verts and a garlic butter.

Biff Bearnaise

375,-

Hängmörad ryggbiff med kappa serveras med stekt tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

Dry aged sirloin with cap served with roasted tomatos and our version of sauce béarnaise.

Konfiterat anklår

385,-

Smakrikt anklår serveras med en rödvinssås med toner av apelsin. Brysselkål samt vinbärskokt rödkål kompletterar rätten.

Confit duck leg is served with a red wine sauce with notes of orange, Brussels sprouts and currant-boiled red cabbage.

Huvudrätter

Fisk

Långafilé

385,-

Ugnsbakad rimmad långafilé med stekt kungsmussling och knaperstekt bacon samt en sås gjord på rostade skaldjur.

Brined fillet of ling with fried king oyster mushrooms and crispy diced bacon and a sauce flavored roasted shellfish.

Marulkskind

365,-

Pankofriterade marulkskinder med en tartare beurre blanc sås, gröna ärter smaksatta med mynta och citron samt potatiscrisp.

Panko fried monkfish cheeks with a tartare beurre blanc sauce, green peas flavored with mint and lemon and potato crisp.

Veganskt

Tempeh

345,-

Tempeh en indonesisk delikatess (fermenterade gula och grå ärtor) serveras med samma tillbehör som vårt anklår. Gott!

Tempeh, an Indonesian delicacy (fermented yellow and gray peas), served with the same accompaniments as our duck leg..

Efterrätter

Körsbärssorbét

145,-

Husets egna körsbärssorbét, vit chokladganache aprikospuré samt ett mandelflarn är frisk avslutning.

The house's cherry sorbet, white chocolate ganache, apricot puree and a almond tuile.

"Skånsk äppelkaka"

135,-

En modern twist 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

95,-

Vaniljglass med en varm espresso och biscotti.

Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/Ad 2cl Amaretto +42,-

Glass & Sorbet

40,-/kula

För den som bara vill ha den lilla söta avslutningen så föreslår vi vår egenproducerade glass & sorbet..

Our homemade ice creams and sorbets, ask your waiter/waitress about today's selection.

Efter Maten

Irish Coffee

150,-

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

150,-

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

165,-

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

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Onsdag-Lördag från kl. 13:00

Restaurangen

Onsdag-Lördag kl. 17:00-22:00

Baren

Fredagar kl. 20:00-01:00

Lördagar kl. 20:00-02:00

2025-01-08

