



Speisekarte



Kippers

Willkommen

Sommer 2025

Willkommen im Innenhof von Kippers, wo Sie den ganzen Sommer lang gutes Essen und Trinken genießen können.

Unsere Tapas

Seit nunmehr 21 Jahren basiert unsere Speisekarte auf rund dreißig verschiedenen Tapas. Um satt und zufrieden zu werden, empfehlen wir je nach Auswahl 3–4 Tapas pro Person.

Die Tapas werden in der Reihenfolge serviert, in der sie fertig werden – die kalten zuerst, dann die warmen, mit wenigen Ausnahmen.

Wenn Sie möchten, können die kalten Tapas auf dem Tisch warten, bis die warmen serviert werden.

Natürlich bieten wir auch eine Auswahl an Hauptgerichten und sommerlichen Desserts für alle, die es etwas traditioneller mögen.

Aperitifs & Vorgetränke

Cava 90,- / 395,-

Campo Viejo Brut Reserva – Glas oder Flasche

Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée 105,- / 445,-

Luxuriöser Aperitif, trocken, mittelfüllig, mit lebendigen Bläschen – Glas oder Flasche

Vermut 95,-

Wermut von Casa Mariol, mit über 150 Kräutern & Gewürzen.

Nach katalanischer Tradition serviert – auf Eis, mit Orangenscheibe & Olive.

Sangria 125,- / 425,-

Unsere sommerliche Sangria – im Glas oder im Krug serviert.

Åhus Akvatonic 155,-

Aquavit als Longdrink – mit Tonic und viel Eis.

Elderflower Collins 145,-

Beefeater Gin, Holunderblütensirup, Zitronensaft & Sodawasser.

Raspberry Royale 125,-

Eleganter Cocktail mit Himbeerlikör & Cava.

Limoncello Spritz 145,-

Erfrischender Aperitif – Limoncello, Cava, Zitrone & Sodawasser.

Garibaldi 140,-

Klassischer italienischer Cocktail – Campari & aufgeschlagener Orangensaft.

Tapas

Snacks & Kleinigkeiten

- | | |
|--|------|
| 11. Padrones | 90,- |
| Schnell gebratene spanische milde Paprika mit Olivenöl & Meersalz. | |
| 12. Oliven | 60,- |
| Nocellara- & Kalamata-Oliven. | |
| 13. Chips | 30,- |
| Kleine Tüte leicht gesalzene Kartoffelchips. | |
| 14. Marcona Mandeln | 70,- |
| Edelmandeln – salzig, buttrig, leicht süß. | |
| 15. Dirty Fries | 75,- |
| Knusprige Pommes frites mit gereiftem Käse, Trüffelöl & Aioli. | |

Brot

- | | |
|--|------|
| 21. Focaccia alla Genovese | 75,- |
| Frisch gebackene Focaccia mit Tapenade. | |
| 22. Pan con Tomate | 80,- |
| Geröstetes Sauerteigbrot mit Tomate & Knoblauch. | |
| 23. Pane all'Aglio | 75,- |
| Geröstetes Sauerteigbrot mit confiertem Knoblauch & geriebenem Manchego. | |

Gemüse & Käse

- | | |
|---|-------|
| 31. Chèvre | 115,- |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Beerencrunch auf Toast. | |
| 32. Hongos al Ajillo | 135,- |
| Steinpilze & Champignons in Butter gebraten, mit Knoblauchcreme & Eigelb. | |

Tapas

Gemüse & Käse

- 33. Patatas Bravas** 75,-
Frittierte Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce & Aioli.
- 34. Stracciatella** 115,-
Cremiger Stracciatella-Käse mit gerösteter Chilimarmelade & Basilikumöl.
- 35. - Blumenkohl** 85,-
Frittierter Blumenkohl mit geschlagener Fetacreme & Pimenton.
- 36. Ausgewählte Käsesorten** 145,-
Ausgewählte gereifte Käsesorten mit Quittenmarmelade & Knäckebrötchen.

Fisch & Meeresfrüchte

- 40. Schwedischer Hering** 120,-
Zwei Sorten Hering, halbes Ei, Butter, Käse & Knäckebrötchen.
- 41. Anchoas** 130,-
Fantastische Sardellen aus Barcelona, mit gegrilltem Brot & Tomatensalsa.
- 42. Boquerones** 110,-
Spanische Essigmarinierte Sardellen mit gegrilltem Brot & Aioli.
- 43. Mejillones en Escabeche** 130,-
Miesmuscheln in Escabeche-Marinade mit Brot & Aioli.
- 44. Skagen** 120,-
Nordseegarnelen in Dill-Mayonnaise mit Zitrone & geröstetem Brot.
- 45. Gambas al Ajillo** 135,-
Große Garnelen in scharfer Knoblauch-Chili-Öl.
- 46. Calamares** 115,-
Knusprig frittierter Tintenfisch mit Zitrone & Aioli.

Tapas

Fisch & Meeresfrüchte

- 47. Geräucherter Lachs** 135,-
Geräucherter Lachs mit Joghurt & Trüffelhonig auf Crostini.
- 48. Txangurro a la Donostia** 125,-
Gratinierte Krabbe mit Tomate & Pimenton, serviert mit Crostini.
- 49. Pulpo a la Gallega** 140,-
Gebratener Oktopus & Kartoffeln in Knoblauchbutter & Pimenton.
- 50. Almejas al ajillo** 135,-
Venusmuscheln in Weißwein & Knoblauch gekocht.

Fleisch & Wurstwaren

- 51. Luftgetrockneter, geräucherter Schinken** 95,-
Dünn geschnittener, über Erlenholz geräucherter schwedischer Schinken.
- 52. Ziegelgeräucherte, luftgetrocknete Rinderbrust** 115,-
Luftgetrocknetes schwedisches Rindfleisch mit kräftigem Rauchgeschmack.
- 53. Gebackene Sobrasada** 115,-
Weiche spanische Salami, gebacken, serviert mit Honig & Mandeln.
- 54. Bomba Barceloneta** 135,-
Kartoffelkroketten mit würziger Rinderhackfüllung, serviert mit Aioli & scharfer Tomatensauce.
- 55. Croquetas de Becerro** 135,-
Knusprige Kalbfleischkroketten mit Mojo Rojo, grüner Aioli & Manchego.
- 56. Pluma de Iberico Bellota** 140,-
Gegrilltes Stück vom Ibérico-Schwein mit Chorizo-Sauce & Manchego.
- 57. Butcher's steak** 115,-
Lieblingsstück des Metzgers vom Rind mit würziger Chimichurri-Sauce.
- 58. Albondigas** 130,-
Lammfleischbällchen in kräftiger Tomatensauce mit geriebenem gereiften Käse.

Bist du allergisch? Frage uns jederzeit nach den Zutaten in unseren Gerichten!

Huvudrätter

Rumpsteak Bearnaise

 375,-  395,-

Marmorieret Rumpsteak med Knoblauchbutter, Ofentomate & Haus-Béarnaise aus Rapsöl & Estragon. Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites.

Pfeffersteak

 395,-  415,-

Dry-aged Rumpsteak med klassisk Pfeffer sauce – med Vanille-, Cognac- & Pfeffer-Noten. Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites.

 **Schweden** – Das Fleisch stammt von der Rasse SRB (Schwedisches Rotbuntes Rind), mindestens drei Weidesaisons. Zart und geschmacksintensiv. Mit "Aus Schweden"-Zertifizierung.

 **Uruguay** – Black Angus – ganzjährig unter freiem Himmel auf den grünen Weiden Uruguays gehalten. Grasfütterung mit Getreide ("Grain fed") ergibt sehr zartes und aromatisches Fleisch.

Confitierte Entenkeule

385,-

Zarte Entenkeule mit in Butter geschwenkten Erbsen, Speck, Orange & Minze. Mit Bratkartoffeln serviert.

Moules frites

315,-

In Wein & Sahne gekochte Miesmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomate & Safran. Dazu Pommes frites, Sauerteigbrot & Aioli.

Langenfilet

385,-

Im Ofen gebackener Lumb mit dicken Bohnen, Tomaten, rauchiger Tomatenvinaigrette, Croutons & Manchego.

Vegetarische „Lange“

345,-

Burrata mit den gleichen Beilagen wie das Fischgericht.

Vegane Variante

325,-

Gerösteter Blumenkohl mit dicken Bohnen, Tomaten, rauchiger Tomatenvinaigrette & Croutons.

Dessertes

61. Basque cheesecake	135,-
Gebackener Cheesecake mit Heidelbeerkompott & leicht geschlagener Sahne.	
62. Rhabarber	135,-
Zuckergebackener Rhabarber mit Kardamomeis & geröstetem Pumpernickel.	
63. „Solero“	125,-
Vanille- & Mangoeis mit Passionsfruchtcurd & gerösteter weißer Schokolade.	
64. Ausgewählte Käsesorten	145,-
Gereifte Käseauswahl mit Quittenmarmelade & Knäckebrötchen.	
65. Affogato	95,-
Vanilleeis mit Espresso & Biscotti.	
+ 2cl Amaretto	42,-

Dessertcocktails

Mandrin Espresso Martini	160,-
Absolut Mandrin, Kahlua & Espresso.	
Brandy Alexander	160,-
Klassischer Cocktail – Cognac, Kakaolikör & Sahne – auf Eis serviert.	
Irish Coffee	150,-
Jameson Whiskey mit frischem Kaffee, Rohrzucker & geschlagener Sahne.	
harry's Coffee	150,-
Havana Club dunkler Rum, Eierlikör, Kaffee & Sahne.	

Bist du allergisch? Frage uns jederzeit nach den Zutaten in unseren Gerichten!

So alt wie die Stadt – Kippers Källare

Kippers Källare ist ein Hof im Herzen von Kristianstad – genauso alt wie die Stadt selbst.

Der erste Besitzer war einer der führenden Bürger der Stadt, der Kaufmann Peter Cahle. Über ihn ist bekannt, dass er dem Gründer von Kristianstad – dem dänischen König Christian IV – Geld lieh, der fast ständig unter Geldmangel litt.

Der König war nicht nur Schuldner Peter Cahles, sondern auch ein gern gesehener Gast in dessen Haus – und ließ sich dort aus der Küche und dem Weinkeller des wohlhabenden Kaufmanns bestens verköstigen.

Gute Bewirtung ist eine königliche Tradition, die wir bei Kippers mit Freude fortführen. Kreditvergabe an unsere Gäste haben wir jedoch aufgegeben.

Der Keller ist heute noch derselbe wie beim Bau zu Beginn des 17. Jahrhunderts. Das darüberliegende Haus – mittlerweile das dritte – stammt aus etwas späterer Zeit.

Der Name „Kippers“ geht auf einen anderen bedeutenden Bürger zurück: den Kupferschmied Hans Georg Kipper. Als er das Anwesen Ende des 18. Jahrhunderts übernahm, war es völlig verfallen. Er ließ es abreißen und 1793 über dem alten Keller neu errichten – dieses Haus steht noch heute.

Seit der Restaurierung des Kellers Ende der 1950er Jahre im ursprünglichen Stil ist hier das Restaurant Kippers beheimatet. Die alten Kellergewölbe machen Kippers heute zu einem gemütlichen Restaurant in einer einzigartigen Umgebung aus dem 17. Jahrhundert – ein Muss für alle Besucher Kristianstads.



Kippers

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Telefon: 044-106200

www.kippers.se