



Menu

Kippers

Cocktails

Lyxiga bubblor

105,- / 445,-

Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée

Elderflower Royale

135,-

Fläderlikörlikör och cava.

Elderflower liqueur and cava.

Åhus Aquatonic

155,-

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

140,-

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.

Smått & plock

Oliver

70,-

Blandade oliver bland annat Nocellara, en krispig, fruktig och mild oliv.

Mixed olives among them Nocellara, a crunchy, fruity, and mild olive.

Marcona mandlar

70,-

Saltrostade Marconamandlar.

Salt-roasted Marcona almonds.

Ost

145,-

Lokala ostar, marmelad och knäckebröd.

Local cheeses, marmalade and crispbread.

Svamp

150,-

Svampparfait, syltad svamp, picklad schalottenlök & surdegsbröd.

Mushroom parfait, pickled mushrooms, pickled shallots & sourdough bread.

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

Förrätter

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.

Tartar på biff

215,-

Klassisk blandad tartar serverad med picklad shimeji, friterad jordärtskocka, dragonmajonnäs och riven skånsk grana.

A classic mixed Beef Tartare served with pickled shimeji mushrooms, fried Jerusalem artichoke, tarragon mayonnaise, and grated Scanian grana cheese.

Jordärtskockssoppa

195,-

Krämig soppa på jordärtskocka, toppad med smörstekt svamp, rostade hasselnötter, brynt smör och kryddkrasse.

Creamy soup of Jerusalem artichoke, topped with butter-fried mushrooms, roasted hazelnuts, browned butter, and garden cress.

Krabbkaka

225,-

Husets krabbkaka serveras med en ljummen skaldjurssås samt en sallad på hyvlad fänkål, äpple, gurka och dill.

House-made crab cake served with a warm shellfish sauce and a salad of shaved fennel, apple, cucumber, and dill.

S O S

195,-

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

144,-

Three different kinds of swedish aquavits á 2cl

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

Huvudrätter

Kött

Pepparstek

435,-

En skiva hängmörad ryggbiff 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.*

Biff Bearnaise

415,-

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.

Hjort på två olika sätt

445,-

Stekt ytterfilé och varm hjortpaté, serverade med portvinssås, svartkål och smörstekta kantareller.

Venison Two Ways. Seared loin and warm venison pâté, served with port wine sauce, black kale, and butter-fried chanterelles.

Vildsvinsragu med pappardelle

395,-

Långkokt ragu på vildsvin med italienska smaker, serverad med pappardelle, blandad skogssvamp och riven skånsk grana.

Slow-cooked wild boar ragù with Italian flavours, served with pappardelle, mixed forest mushrooms, and grated Scanian grana cheese.

Huvudrätter

Fågel

Konfiterat anklår "l'orange"

395,-

Smakrikt anklår serveras med en rostad skysås, morotspuré med toner av apelsin samt sauterad svartkål.

Confit duck leg is accompanied by a jus with roasted notes, carrot purée with hints of orange, and sautéed black kale.

Fisk

Halstrad fjällrödingfilé

435,-

Fjällrödingen serveras med en puré på persiljerot, vitvinssås, forellrom samt picklad kålrabbi.

Seared Arctic Char Fillet served with parsley root purée, white wine sauce, trout roe, and pickled kohlrabi.

Veganskt

Tempeh med nordiska toner

395,-

Tempeh en indonesisk delikatess (fermenterade gula och grå ärtor) serveras med persiljerotspuré, vitvinsås, hyvlad rädisa samt picklad kålrabbi

Tempeh, an Indonesian delicacy (fermented yellow and gray peas), served with parsley root purée, white wine sauce, shaved radish, and pickled kohlrabi. (Vegan)

Efterrätter

Pavlova på Kippers vis

175,-

Krispig maräng med seg insida, serverad med vaniljcrème, körsbärskompott och inlagda plommon.

Kippers-Style Pavlova. Crisp meringue with a soft center, served with vanilla cream, cherry compote, and preserved plums.

”Skånsk äppelkaka”

145,-

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.

Chokladfinal

175,-

Crème på mörk choklad och en lätt mousse på vit choklad smaksatt med tonkaböna samt nötkrokant.

Dark chocolate crème and light white chocolate mousse infused with tonka bean, and hazelnut brittle.

Affogato

105,-

Vaniljglass med en varm espresso och biscotti.

Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/Ad 2cl Amaretto +42,-

Glass & Sorbet

45,-/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, där gårdens hästar tillbringade sina nätter.

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

2025-10-22

