



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

2025-10-31

Julen på Kippers

Klassisk jul

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

Vi dukar upp vårt dignande skånska julbord, precis som så många gånger förr. Här bjuder vi på alla de 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 ordning, och då blir det fem turer. Först kommer sillen, därefter annan fisk och skal-djur. Sedan följer det kallskurna, innan det blir dags för det småvarma. Avslutningen består av ost, desserter, frukt och julkonfekt.

Julbordet ska avnjutas i lugn och ro – hemligheten är att inte bli mätt för snabbt. Låt det få ta tid. Blanda inte för mycket på tallriken, ta lagom stora portioner och byt gärna tallrik ofta. Gå hellre ett par extra vändor. –Njut!

Tider

Vi har inga tidsbundna sittningar. Har ni bokat bord, så är det ert under hela kvällen.
– Känn ingen stress.

Vi serverar julbord onsdag till lördag från den 26 november fram till den 19 december.

Är ni ett sällskap som vill komma vid ett annat tillfälle är ni varmt välkomna att ringa oss så ser vi vad vi kan ordna. Redan nu finns det vissa extra datum öppnade där vi kan ta emot 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 ett begränsat antal platser är vi mycket tacksamma om avbokningar eller ändringar i antal meddelas så snart som möjligt.

Varje plats betyder mycket för oss.

Dryck

Öl

På fat

Melleruds pilsner 4,8%, 30cl/40cl 78,-/99,-

På flaska

Melleruds Prima Julöl Eko 5,0%, 33cl	85,-
Mariestads 5,3%, 33cl	75,-
Österlen Julöl 5,6%, 33cl	105,-
Ysta Julöl Färsköl 5,7%, 75cl	245,-
Wisby Stout 5,0%, 33cl	105,-
Blue Moon Belgian White 5,4%, 33cl	100,-

Alkoholfri öl

Österlens Julöl 0,5%, 33cl	55,-
Mariestads Alkoholfri 0,5%, 33cl	45,-
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%, 33cl	60,-

Vatten & Läsk

Mineralvatten

Loka, Naturell/Citron, 33cl	35,-
Stenkulla, Naturell/Stilla, 75cl	80,-

Must, mumma & Läsk

Nygårda Julmust/Julmust sockerfri, 33cl	35,-
Österlen julmust (torrare), 33cl	45,-
Österlen Julmumma 2,1%, 33cl	65,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite	45,-

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.

Aalborg Taffel Akvavit	24,-/cl
Aalborg Dild	24,-/cl
O.P. Anderson Aquavit	24,-/cl
Lysholm Linie Aquavit	24,-/cl
Wisby Julaquavit	25,-/cl
Skåne Akvavit	24,-/cl
Piratens Besk	24,-/cl
Åhus Akvavit	30,-/cl
O.P. Anderson Sherry Cask	40,-/cl

Starta kvällen med något gott att dricka?

Husets glögg med litet tilltugg 90,-
Lättglögg med litet tilltugg 80,-

Ett glas festligt bubbel 105,-
Tomtebrus 130,-

Julbord

Första Turen

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

Tredje Turen

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

Andra Turen

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

Fjärde Turen

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

Femte Turen

Lagrad Prästost
Skånsk alpost
Julcheddar
Brieost
Blå Kornblomst
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.....

875,-



Kippers