



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,-

Nocellara, en krispig, fruktig och mild oliv.

Nocellara, a crunchy, fruity, and mild olive.

Marcona mandlar

70,-

Saltrostade Marconamandlar.

Salt-roasted Marcona almonds.

Ost

105,-

Lokala ostar och knäckebröd.

Local cheeses and crispbread.

Charkuterier

95,-

Dagens utbud, fråga så berättar vi.

Today's selection — please ask and we'll be happy to tell you.

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

Förrätter

Löjrom

295,-

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

215,- / 290,-

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,-

De halstrade musslorna serveras med en blomkålspuré, Beurre blanc spräckt med havtornsolja, två varianter av fänkål samt äpple.

Seared scallops served with a cauliflower purée, beurre blanc finished with sea buckthorn oil, two preparations of fennel, and apple.

Lantpaté med "Lingoncumberland"

175,-

Klassisk lantpaté serverad med vår variant på cumberland, grovmald dijonsenap, cornichons och rostat surdegsbröd.

Pâté de campagne served with our version of Cumberland sauce made with lingonberries, whole-grain Dijon mustard, cornichons, and toasted sourdough bread.

Svampparfait

165,-

Svampparfait, syltad svamp, picklad schalottenlök & surdegsbröd.

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

S O S

215,-

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.*

Steak frites

315,-

En mör och smakrik styckningsdetalj med många namn, butcher's steak, onglet, hanger steak eller njurtapp vilket inte har med inälvor att göra, serveras med pommes frites, en liten tomatsallad samt vår kallslagna béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

*A tender, flavorful cut with many names—butcher's steak, onglet or hanger steak.
Served with French fries, a small tomato salad, and our cold-emulsified béarnaise, made with rapeseed oil and tarragon.*

Steak tartare

295,-

En blandad biff tartar gjord på hängmörad ryggbiff smaksatt med bland annat lök, kapis, dijon och svart peppar, serverad med äggula och pommes frites.

A mixed beef tartare, made from dry-aged striploin and seasoned with onion, capers, Dijon mustard, and black pepper, served with egg yolk and French fries.

Vildsvinsrullad

355,-

Fylld med en blandning av finhackad svamp, schalottenlök och örter (duxelle) och serverad med tryfflerad blomkålspuré, sotad picklad lök samt demi-glace.

Wild boar roulade, stuffed with a duxelles of finely chopped mushrooms, shallots, and herbs, served with truffle-infused cauliflower purée, charred pickled onion, and demi-glace.

Fågel

Konfiterat anklår "l'orange"

395,-

Smakrikt anklår serveras med en rostad skysås, morotspuré med toner av apelsin, smörstekt skogschampinion samt syrad svartkål.

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

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

Huvudrätter

Fisk

Halstrad fjällrödingfilé

435,-

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

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

Lubb

415,-

Lubben är känd för sitt fasta kött som liknar krabba eller hummer. Vi serverar med syrad spetskål, krispig crudité samt vitvinsås smaksatt med havskräfta och hummer.

The cusk is known for its firm flesh, reminiscent of crab or lobster. We serve it with lightly pickled pointed cabbage, crisp crudités, and a white wine sauce flavored with langoustine and lobster.

Veganskt

Tempeh

395,-

Tempeh med rostad skysås, morotspuré med toner av apelsin, smörstekt skogschampinion samt syrad svartkål.

Tempeh accompanied by a jus with roasted notes, carrot purée with hints of orange, sautéed mushrooms, and black kale.

Efterrätter

Fransk choklادتårta

175,-

Choklادتårta med mjölkchokladganache, Marconamandel, hallonmousse och salt hallonkaramell.

Chocolate cake with milk chocolate ganache, Marcona almonds, raspberry mousse, and salted raspberry caramel.

"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.

"Tarte tatin" på ananas

165,-

En variant av den klassiska äppelpajen, här med smördegsflarn, rostad ananas, ananaskaramell, rostad kokos samt husets egen vaniljglass.

A variation on the classic apple pie, featuring puff pastry shards, roasted pineapple, pineapple caramel, toasted coconut, and the house's own vanilla ice cream.

Citron

175,-

En frisk dessert med citroncurd, mandelsmulor, Italiensk marräng och en granité på citronverbena och basilika.

A fresh dessert with lemon curd, almond crumble, Italian meringue, and a lemon verbena-basil granité.

Affogato

105,-

Vaniljglass med en varm espresso och biscotti.

Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/Ad 2cl Amaretto +42,-

Glass & Sorbet

50,-/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

