

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

2026-10-29

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 skaldjur. 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 2 till och 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 4,2%, 30cl/40cl	75,-/95,-

På flaska

Melleruds Prima Julöl Eko 5,0%, 33cl	85,-
Mariestads Export 5,3%, 33cl	75,-
Daura Damm Glutenfri 5,4%, 33cl	90,-
Heineken Clear Label 5,0%, 33cl	75,-
Wisby Julöl 6,0%, 33cl	115,-
Wisby Stout 5,0%, 33cl	110,-
Ayinger Bräuweisse 5,1%, 33cl	105,-

Alkoholfri öl

Melleruds Prima Julpilsner 0,5%, 33cl	55,-
Mariestads Alkoholfri 0,5%, 33cl	50,-
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%, 33cl	60,-

Vatten & Läsk

Mineralvatten

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

Must & Läsk

Nygårda Julmust/Julmust sockerfri, 33cl	35,-
Julmust lagrad på Romfat, halvsöt 33cl	45,-
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 kylen 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	35,-/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 140,-

Julbord

Första Turen

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

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

Tredje Turen

Julkryddad sylta
Kryddrulle
Kalvsylta
Pressylta
Husets inlagda rödbetor
Grov & gammaldags leverpastej
Gräddig leverpastej med bacon
Rödbetssallad
Klassisk pressgurka
Rimmad oxbringa
Klassisk spickeskinka
Kanelkryddad äppelrökt svinnacke
Rökt syrad korv
Alvedsrökt lammstek
Pepparotscrème

Fjärde Turen

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

Femte Turen

Lagrad Prästost
Lagrad Herrgårdsost
Julcheddar
Brieost
Blå Kornblomst
Fikonmarmelad
Päronchutney med ingefära
Ris á la Malta
Saftsås

Mandelmusslor
Vispad grädde
Punchhallon
Havtornssylt
Saffranspannkaka
Blåbärsmylta
Färsk frukt
Hemgjord julkonfekt
Kaffe
och kanske något mer.....

925,-



Kippers