

BRASSERIE

Underhuset



FROKOST

60 års jubilæum 2026

FISK

½ Marineret sild m/karrysalat og hårdkogt æg 102,-

White herring with curry salad and boiled egg

1/2 Kryddersild serveret med hakket løg, kapers samt æggeblomme 102,-

½ spiced herring served with chopped onions, capers, and egg yolk

Skagen laks med rygeostcreme og sprød salat på smørristet toast 185,-

Faroese marinated salmon with smoked cheese cream and crispy salad on buttered toast

Underhusets gravad Skagen laks med flødedijonsennepsdressing 195,-

Homemade pickled salmon with mustard cream dressing

Enebærrøget ål, med lun røræg, tomat og purløg 248,-

Smoked eel with scrambled eggs, tomato and chives

Stjerneaster – 2 friterede fiskefileter med håndpillede nordsørejer, Skagen laks og hjemmelavet dressing 220,-

Fillet of plaice with prawns on toast with fresh asparagus, salmon and a homemade dressing topped with dill, tomatoes and cucumber

Friteret fiskefilet med remolade og citron 165,-

Fried fillet of plaice

Portugisiske sardiner i olie serveret med mayonnaise, hakket løg, kapers og purløg 155,-

Portuguese sardines in oil served with mayonnaise, chopped onion, capers and chives

Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med rørt remoulade og tyttebær 180,-

Homemade fish cakes with pickled mayonnaise and lingonberries

Friske østers med citron eller gratineret, 6/12/24 stk. pr. stk. 35,-

Oysters

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter 185,-

Steamed Mussels

Tillæg af pommes frites kan bestilles og bliver medregnet 45,-

Fish and chips – Kullerfilet stegt i øldej, serveret med ærtepuré, tatar sauce, pommes frites og persille frites 245,-

Fish and chips

Stort stykke franskbrød med masser af håndpillede rejer, mayonnaise og citron 190,-

Large piece of toast bread with lots of hand-peeled shrimp, mayonnaise and lemon

SUPPE

Flødelegeret jomfruhummerbisque med hvid fisk, pocheret æg, kinarejer og muslinger 195,-

Lobster bisque mixed with cream, white fish, poached egg, chinese prawns and clams

Gratineret fransk løgsuppe 160,-

French onion soup with cheese

OKSEKØD / KYLLING / GRIS

Underhusets Cæsars salat med pocheret kylling, tomat, agurk og cæsardressing af fløde, ost og hvidløg 190,-

Underhuset's Caesar salad with crispy romaine, poached chicken, tomato, cucumber, and creamy caesar dressing

Carpaccio af australsk Wagyu kødkvæg med rucolasalat hvidløgscreme og parmesan 190,-

Carpaccio beef

Hjemmelavet hønsesalat med ananas, nye kartofler, bacon og tomat 165,-

Chicken salad with pineapple, potatoes, bacon and tomato

STEGNING: Fødevarestyrelsen anbefaler, at alle bøffer gennemsteges. Vores bøffer steges som udgangspunkt medium, hvis ikke andet ønskes. Ønsker De deres bøf gennemstegt garanterer vi ikke for kvaliteten.

OKSEKØD / KYLLING / GRIS

Tatar af oksemørbrad med løg, kapers og æggeblomme 195,-

· SIGNATURET ·

Danish beef tartare

Underhusets hjemmerørte tatar med pommes frites 215,-

Homemade spicy tartare with chips

Underhusets hjemmelavede pariserbøf med kapers, løg, rødbeder og æggeblomme 220,-

Minced beef patty with onion, beetroot and capers

Underhusets hjemmelavede æggekage med bacon, tomat, agurk, purløg, rødbeder og sennep 190,-

Underhuset's open omelet with bacon, tomato and chives

Jazzburger med bacon, salat, rørt sød sennep, ost og pommes frites 205,-

Jazzburger

Oksetournedos med "champignons à la crème" 220,-

Filet of beef with champignons à la crème

Spansk tapas – seranoskinke, chorizopølse, Calabra salami, rimmet laks, hvidløg og ost 215,-

Tapas, Italian and Spanish specialities

Tripoline pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesan sauce (fås også som vegetarret) 250,-

Tripoline pasta with mushrooms, sage, spring onion in parmesan sauce (also available as a vegetarian dish)

Frokost steak serveret med bernaise, mixed salat og pommes frites 275,-

Lunch steak served with bearnaise, mixed salad and french fries



Carpaccio af store
tomater på græsk
yoghurt med honning,
løg, capers, salat samt
balsamicogelace
185,-



Rødbedetatar
med peberrods-
creme, serveret med
broccoli og blomkål
kr. 175,-

FROKOSTPLATTE

Marinerede sild med karrysalat
Friteret Fiskefilet med citron og
remolade
Marineret Skagen laks med
dijonsennep creme
Oksetournedos med svampe a la creme
Fransk Bonde brie
Min 2 couverter a 325,-



Risotto
med svampe,
grøntsager og
parmesan
kr. 175,-



**Vegetar
Jazzburger**
Med variation af
grøntsager og salat,
samt urtedressing
kr. 205,-

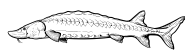
OST & DESSERTER

Gammel ost med fedt, sky og rugbrød 120,-

Mature danish cheese

Friturestegt camembert med tyttebær og ristet franskbrød 120,-

Deep fried camembert with lingonberries



KAVIAR
Gold Selection
30 gr., blinis og
creme fraiche
kr. 365,-

Europæiske gærdoste, 3 stk. 120,-

European cheeses

Mocca kahlua parfait med nøddechips slør og bær 110,-

Mocca kahlua parfait

Flamberede pandekager med mandler og vaniljeparfait 110,-

Crêpes suzette with vanilla icecream

Crème brûlée med friske bær og vaniljeparfait 110,-

Crème brûlée



Tripoline-pasta
med friske lækre
svampe, grøntsager
og hvidløgsolie
dressing
kr. 225,-

Vi gør opmærksom på afregning for hvert enkelt bord ikke kan deles