

BRASSERIE

Underhuset



MENU

60 års jubilæum 2026

EN DRINK FØR MADEN STIMULERER APPETITTEN

AN APERITIF BEFORE DINNER

Bobler, Kir Royal, Gin Tonic, Dry Martini Cocktail, Negroni Cocktail ... pr. glas 85,- (4 cl.)

FORRETTER / STARTERS

Skagen laks marineret/gravad med dijonsennep flødedressing 195,-

Gravad Skagen Salmon With Dijon mustard cream dressing

Gratinerede eller friske østers pr. stk. 35,-

Gratinated or fresh oysters

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og urter 195,-

Med pommes frites tillægges 45,-

Steamed mussels in white wine With chips extra 45,-

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

Carpaccio and rocket salad

Kæmpestore kinarejer i hvidløgssmør med persille samt hvidløgsflutes 205,-

King Prawns in Garlic Butter With fresh parsley and warm garlic baguette

Elegant Ballotine af torsk og kuller med masser af krydderurter samt safran/beurre blanc 195,-

Ballotine of Cod and Haddock Delicately prepared with fresh herbs and saffron beurre blanc

12 franske snegle i hvidløgssmør med hvidløgsflutes 175,-

French snails

Portugisiske sardiner i olie serveret med mayonnaise, hakket løg, capers og purløg 165,-

Portuguese Sardines in Olive Oil Served with mayonnaise, finely chopped onion, capers and fresh chives

SUPPER / SOUPS

Piskefløde legeret fiske/jomfruhummerbisque med hvid fisk, skaldyr og pocheret æg 198,-

· SIGNATURRET ·

Creamed fish / seafood bisque

Gratineret fransk løgsuppe 160,-

French onion soup with cheese

FISK / FISH

Dampet vesterhavs-pighvar serveret med friske slikasparges, nye kartofler og sauce blanquette 355,-

Steamed turbot served with fresh asparagus, new potatoes, and sauce blanquette

Smørristet torsk fra Nordatlanten, serveret med ragout af cherrytomater, artiskok, broccoli og løg samt citron-smørsauce 355,-

Butter-fried summer cod fillet served with a ragout of cherry tomatoes, artichoke, broccoli, and onion, with a lemon butter sauce

Fish and chips – kullerfilet stegt i øldej, serveret med tatar sauce, ærtepuré, persille frites og pommes frites 290,-

· SIGNATURRET ·

Fish and chips

Stjerneaster – 2 friterede fiskefileter, håndpillede nordsørejer, Skagen laks og hjemmelavet dressing 245,-

Fried filet of plaice

VÆLG ENS MENU VED BORDET

3 retter 475,- 4 retter 575,-

Østers tillægges 8,- pr. stk. Ved valg af 300 gr. steak/peberbøf tillægges 65,- pr. couvert

EXTRA

Pommes frites 45,-

Hvis vi kan og har tid, tilbereder vi gerne efter ønske.

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

STEGERETTER / MEAT

Steak af amerikansk OMAHA filet

250 gr. 350,-

300 gr. 395,-

Steak of american strip loin 250 g / 300 g

Alle steaks serveres med champignons, grøntsager samt pommes frites og sauce bearnaise.

Peberbøf af oksemørbrad 300 gr. med lys pebersauce, grøn madagaskarpeber, cognac samt brøndkarse og pommes frites 430,-

Peppersteak with pepper sauce watercress and chips

Helstegt lammekrone serveret med årstidens grøntsager og mintgele, min. 2 couverter 395,-

Roasted Rack of Lamb Served with seasonal vegetables and mint jelly Minimum two guests

Underhustes hjemmerørte tatar af oksemørbrad med pommes frites 245,-

· SIGNATURET ·

Beef tartare with chips

Underhusets pariserbøf med løg, kapers, rødbeder og æggeblomme 245,-

Minced beef patty with onion, beetroot and capers

Underhusets jazzburger med salat, tomat, rørt sød sennep, bacon, ost og pommes frites 245,-

Burger with chips

Tripoline pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesansauce (fås også som vegetarret) 275,-

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



Risotto

med grøntsager,
svampe og
parmesan
205,-

ONE FOR TWO DELE RET

400 gr. OMAHA filet tranceret
serveres med sauce bearnaise, pommes frites
samt blandet salat

2 personer 600,-

One for two shared plates

400 gr. OMAHA filet served with sauce bearnaise,
chips and mixed salad
(2 people)



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



Tripolinepasta

med friske lækre
svampe og grøntsager
Med hvidløgsolie
dressing 235,-

DESSERT

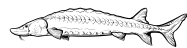
Æbletærte med marcipan, butterdej og vaniljeparfait 115,-

Apple Tart With marzipan, puff pastry and vanilla parfait



Rødbedetatar

med peberrods-
creme, serveret med
broccoli og blomkål
195,-



KAVIAR

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

Flamberede pandekager med mandler og vaniljeparfait 125,-

Crêpes suzette with vanilla icecream

Crème brûlée med friske bær og vaniljeparfait 125,-

Crème brûlée



Vegetar Jazzburger

med variation af
grøntsager og salat,
samt urtedressing
205,-

Europæiske gærdoste, 3 stk. 125,-

European cheeses

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.