

Traditionelt dansk smørrebrød

1. Marineret sild m/løg, kapers & æg	78,-	16. Lun leverpostej m/rødbeder & agurkesalat	98,-
2. Marineret, kogt, syltet sild m/ løg & kapers	82,-	17. Dyrslægens natmad m/løg, sky & fedt	102,-
3. Karrysild m/løg, kapers & æg	82,-	18. Frikadeller m/rødkål & agurkesalat	108,-
4. Lun stegt sild i lage m/løg, kapers & fedt	82,-	19. Roastbeef m/remoulade, ristede løg, peberrod & agurkesalat	102,-
5. Christiansøstild m/ løg, kapers & æggeblomme	85,-	20. Sprængt oksebryst m/løg, pickles, peberrod & agurkesalat	102,-
6. Dagens sild	82,-	21. Ribbensteg m/rødkål & agurkesalat	118,-
7. Tre slags sild	135,-	22. Hønsesalat m/bacon	118,-
8. Æg & rejer m/citron & mayonnaise	108,-	23. Pariserbøf m/løg, kapers, pickles, rødbeder, peberrod & æggeblomme - kan fås vegetarisk	145,-
9. Håndpillede rejer m/citron & mayonnaise	135,-	24. Tatar m/løg, kapers, pickles, peberrod & æggeblomme	118,-
10. Fersk røget laks m/lun røræg	128,-	25. Brie m/peberfrugt & rødvinssyltede rosiner	78,-
11. Smørstegt rødspætfilet m/remoulade & citron	118,-	26. Mild ost m/peberfrugt	72,-
12. Fiskefrikadeller m/remoulade & citron	110,-	27. Gammel ost m/fedt, løg, sky & rom	85,-
13. Røget ål m/lun røræg & purløg	155,-	28. Gorgonzola m/peberfrugt & æggeblomme	80,-
14. Kartoffelmad m/rødløg, purløg, ristede løg, mayonnaise, bacon & fedt - Kan laves vegetarisk	98,-	29. Gedeost m/soltørrede tomater & oliven	85,-
15. Rullepølse m/løg, sky & fedt	98,-	30. Kartoffelmad m/ Rygeostcreme & tomat	98,-

Vores pålæg & tilbehør er hjemmelavet på egne opskrifter

Fadøl 0,2 l. 38,- / 0,4 l. 68,-

Krenkerup 1367 Pilsner 4,7%

En ren gylden pilsner med behagelig sødme fra malten, og mild bitterhed fra humlen. En lækende og forfriskende traditionel pilsner.

Krenkerup Classic 4,8%

En undergæret lagerøl med frisk og liflig smag. Den har en behagelig krop med en perfekt balance og karameltoner fra den ristede aromamalt.

Krenkerup India Pale Ale 6,3%

En fyldig øl med afdæmpet bitterhed. Eftersmagten har en grapeagtig aroma, og en duft af friske, knuste druer, lidt mandarin og grapefrugt.

Krenkerup Brown Ale 5,3%

En ufiltreret Ale med dyb farve, behagelig sødme og en lækker cremet skum. Den har noter af karamel, chokolade og ristet brød.

"Under Urets Hane"

Sæsonens øl. Spørg tjeneren.

Flaskeøl 0,33 l. 48,- / 0,5 l. 70,-

Vi har et varierende udvalg af flaskeøl inkl. alkoholfri - spørg tjeneren.

Snaps 55,-

Husets Jydesnaps

Linie aquavit

O.P. Anderson

Rød Aalborg

Aalborg Jubilæum

Aalborg Nordguld

Aalborg Porse

Aalborg Dild

Aalborg Export

Aalborg Krone

Brøndum Kummen

Bornholm Tradition

Bornholm Sommer

Harald Jensen

Vi har et varierende udvalg af hjemmelavet snaps - spørg tjeneren.

Læskedrikke

Vand 25 cl. 35,-

Coca Cola

Coca Cola Zero

Danskvand m. citrus

Schweppes Lemon

Schweppes Tonic

Squash

Sprite

Vand/Danskvand 10,- /35,-

Søbogaard 25 cl. 38,-

Udvalget varierer, spørg tjeneren

Vin

Husets vin 60,- /275,-

Hvidvin, Rødvin & Rosé

Viejo Feo Cabernet Sauvignon 13,5% 285,-

Intens chilensk rødvin med god struktur og rig afslutning. Den er let frugtig med noter af bær, blomster, vanilje og sort peber.

Viejo Feo Chardonnay 13% 285,-

Frisk chardonnay med en sprød gul/grønlig farve. Let syrlig med noter af tropiske aromaer såsom ananas, citrusfrugter og bananer.

Lodi Zinfandel 14% 295,-

Fyldig, frugtig og smagfuld californisk zinfandel med flot, dyb farve og let sødme med aromaer af brombær og ribs.

Montespina Sauvignon Blanc 13% 305,-

En blomstrende og frugtig spansk hvidvin med en flot, og intens gul farve, limetoner og en lang god afslutning.

Prosecco 11% 285,-

En frisk og tør mousserende prosecco.

Kaffe & te

Alm. Filterkaffe 35,-

Te, Sort/Grøn 35,-

Espresso 25,- /35,-

Caffe Latte, cappuccino, americano, cortado 35,- /45,-

Irsk kaffe 65,-

Dagens kage/dessert 45,-

Hjemmelavet petit four 14,-



Fra skænkestue til frokostrestaurant

Sandheder og anekdoter om Restaurant Under Uret

Udskænkning på kanten af København
Café Roskilde åbnede her i 1883 bare få år efter etableringen af Østre Anlæg. Parken er - ligesom Botanisk Have og Ørstedsparken - anlagt på resterne af de volde, der udgjorde et fæstningsværk for middelalderens København. Værtshuset lå uden for voldene i et kvarter, hvis udbygning kun lige var påbegyndt og frem til slutningen af 1800-tallet domineredes af åbent land og spredt bebyggelse frem for den tætte by, vi kender omkring Sølvtorvet i dag.

Årsagen til det oprindelige navn - Café Roskilde - kan vi kun gætte på. Måske en banal måde at bejle til bønder og handelsrejsende før og efter den 45 km. lange tur mellem hovedstaden og domkirkebyen.

"Under Uret" har trodset skiftende tider

Navnet "Under Uret" opstod efter urmageren på første sal etablerede sin forretning i 1906, og hængte et stort, oplyst ur op i vinduet lige over hoveddøren. Urmagervirksomheden er for længst ophørt, men da urmageren flyttede, blev der blandt stamgæsterne foranstaltet en indsamling, der betalte for, at uret blev hængende.

Det store ur hænger stadig som varetegn over hoveddøren til restauranten den dag i dag.

Under Uret var i samme families eje fra 1927 indtil den lidt specielle restauratør Hans døde i 2014. Efter hans død forsøgte stamgæsterne at skillinge sammen, til at drive værtshuset videre, dog uden held.

Han boede i sit barndomshjem, to etager over værtshuset, som han overtog fra sine forældre i 1964. Her kunne gæsterne også indtage en beskedne frokost med sild og lune frikadeller til moderate priser.

Historisk vingesus og store armbevægelser
Prominente gæster har haft deres vandhul Under Uret. Levemænd og godtfolk med vidt forskellig baggrund og virke har sat kolorit på stedet, som f.eks. den folkekære Kim Larsen (1945-2018), Thorvald Staunig (1873-1942), Hans Christian Scherfig (1905-1979) og "edderkoppen" Svend Aage Hasselstrøm (1911-1996), som var en ledende skikkelse i et forbryderisk net af smugleri, hæleri og sortbørshandel under 2. verdenskrig.

Øl på klods og betalt med træpaneler

Vægpaneler og meget af det øvrige interiør står som det har gjort i en menneskealder. Den lokale snedker, derimod, har nok haft et mere anstrengt forhold til de brune paneler. Det menes nemlig, at han i sin tid udførte store dele af arbejdet uden beregning - som afdrag på sin regning i baren.

Karin hænger sig i traditionerne

Siden sin underskrift på kontrakten og første åbningsdag i juni 2014, har Karin været fast besluttet på, at bygge en restaurant på de gode traditioner og kvaliteter, der knytter sig til de gamle lokaler og det danske køkken.

Frokostrestaurantens kendingsmærke er smørbrødssedlen med stor flair for tradition og nænsom, kreativ fornyelse - og hertil et solidt udvalg af øl og brændevin.

Vi byder også større selskaber velkommen - med mulighed for klassiske danske middagsretter eller en menu efter eget ønske.

Øster Farimagsgade 4 - 2100 København Ø - Tlf. 28 35 35 10
underuret28353510@gmail.com - restaurantunderuret.dk



RESTAURANT

Under Uret

