

BRASSERIE

# Underhuset



# FROKOST

50 års jubilæum 2016

## FROKOST

½ **Marineret sild m/karrysalat og hårdkogt æg** ..... 95,-  
*White herring with curry salad and boiled egg*

2/2 **Christiansø sild med æggeblomme, hakket løg og kapers** ..... 95,-  
*Christiansø herring with egg yolk, chopped onions and capers*

**Færøsk marineret laks med rygeostcreme og sprød salat på smørristet toast** ..... 175,-  
*Faroese marinated salmon with smoked cheese cream and crispy salad on buttered toast*

**Håndpillede nordsørejer i trængsel og færøsk laks med citron og mayonnaise** ..... 195,-  
*Prawns and salmon with lemon and mayonnaise*

**Underhusets gravad færøsk laks med flødedijonsennepsdressing** ..... 170,-  
*Homemade pickled salmon with mustard cream dressing*

**Enebærrøget ål, med lun røræg, tomat og purløg** ..... 210,-  
*Smoked eel with scrambled eggs, tomato and chives*

**“Stjerneaster” er 2 friterede fiskefileter med håndpillede nordsørejer, færøsk laks og hjemmelavet dressing** ..... 190,-  
*Fried fillet of plaice*

**Avocadocreme med Nordsørejer samt salat** ..... 185,-  
*Avocado cream with North Sea prawns and salad*

**Friteret fiskefilet med håndpillede nordsørejer og remoulade og citron** ..... 165,-  
*Fillet of plaice with prawns on toast with fresh asparagus, salmon and a homemade dressing topped with dill, tomatoes and cucumber*

**Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med rørt remoulade og tyttebær** ..... 165,-  
*Homemade fish cakes with pickled mayonnaise and cowberries*

**Friske østers med citron eller gratineret, 6/12/24 stk.** ..... pr. stk. 32,-  
*Oysters*

**Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter** ..... 165,-  
*Steamed Mussels*  
Tillæg af hjemmelavede frites kan bestilles og bliver medregnet ..... 45,-

**Fish and Chips – Kullerfilet stegt i øldej, serveret med ærtepuré, tartar sauce, hjemmelavet pommes frites og persille frites** ..... 225,-  
*Fish and chips* · SIGNATURET ·

**Cæsar Salat, Grøn salat med kylling, bacon, tomat, agurk, brødcroutoner og Cæsar dressing** ..... 165,-  
*Caesar Salad*

**Carpaccio af australsk Wagyu kødkvæg med rucolasalat hvidløgscreme og parmesan** ..... 175,-  
*Carpaccio beef*

**Hjemmelavet hønsesalat med ananas, nye kartofler, bacon og tomat** ..... 160,-  
*Chicken salad with pineapple, potatoes, bacon and tomato*

**Tatar af oksemørbrad med løg, kapers og æggeblomme** ..... 180,-  
*Danish Beef Tartare*

**Dagens højtbelagte – spørg tjeneren** ..... 145,-  
*Open faced sandwich of the day – ask the waiter*

## DRIKKEKORT

**Fadøl** ..... 0,25/0,50  
Royal Pilsner ..... 45,-/75,-  
Royal Classic ..... 45,-/75,-  
Specialøl fra fad ..... 45,-/85,-

**Flaske øl**  
Alkoholfri ..... 47,-  
Tuborg ..... 47,-

### Glas vin (se også vort store vinkort)

Bobler ..... pr. glas fra 85,-  
Hvidvin ..... pr. glas fra 75,-  
Rødvin ..... pr. glas fra 75,-  
Rosé ..... pr. glas fra 75,-

**Sodavand** ..... 0,25/0,50  
Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Tonic /  
Miranda appelsin / Dansk vand / ..... 45,-/70,-  
Vand på flaske ..... 30,-

**Læskedrikke**  
Hyldeblomst / Æblejuice / Appelsinjuice /  
Tranebærjuice ..... 55,-



Underhusets hjemmerørte Tatar med pommes ..... 195,-  
*Homemade spicy Tartare* · SIGNATURET ·

Flødelegeret jomfruhummerbisque med  
hvid fisk, pocheret æg, kinarejer og muslinger ..... 180,-  
*Lobster bisque mixed with cream, white fish,  
poached egg, Chinese prawns and clams* · SIGNATURET ·

Underhusets hjemmelavede pariserbøf  
med kapers, løg, rødbeder og æggeblomme ..... 190,-  
*Minced beef patty with onion, beetroot and capers*

Underhusets hjemmelavede æggekage med  
bacon, tomat, agurk, purløg, rødbeder og sennep ..... 180,-  
*Underhuset's open omelet with bacon, tomato and chives*

Jazzburger med bacon, salat, rørt sød sennep,  
ost og hjemmelavet frites ..... 195,-  
*Jazzburger*

Oksetournedos med "champignons à la crème" ..... 200,-  
*Fillet of beef with champignons à la crème*

Spansk tapas – Seranoskinke, Chorizopølse,  
Calabra salami, rimmet laks, hvidløg og ost ..... 195,-  
*Tapas, Italian and Spanish specialities*

## VEGETAR- & PASTARETTER

Risotto med svampe, grøntsager og parmesan ..... 165,-  
*Risotto with mushrooms, vegetables and parmesan*

Carpaccio af store tomater med grøn blandet  
salat og fransk dressing ..... 125,-  
*Carpaccio of large tomatoes with mixed green salad  
and French dressing*

Tripoline Pasta med oksemørbrad, svampe,  
salvie, forårsløg i parmesan sauce  
(fås også som vegetarret) ..... 245,-  
*Tripoline Pasta with mushrooms, sage, spring onion  
in Parmesan sauce (also available as a vegetarian dish)*

Tripoline Pasta med store Kinarejer, blåmuslinger,  
hvid fisk, Nordsø rejer og jomfruhummer bisque ..... 265,-  
*Tripoline Pasta with large Chinese prawns, blue mussels,  
white fish, North Sea prawns and lobster bisque*

Pommes frites ..... 45,-

## OST & DESSERTER

Gammel ost med fedt, sky og rugbrød ..... 98,-  
*Mature Danish cheese*

Friturestegt camembert med solbær  
og ristet franskbrød ..... 110,-  
*Deep fried Camembert with cowberries*

Europæiske gærdoste, 3 stk. .... 110,-  
*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*

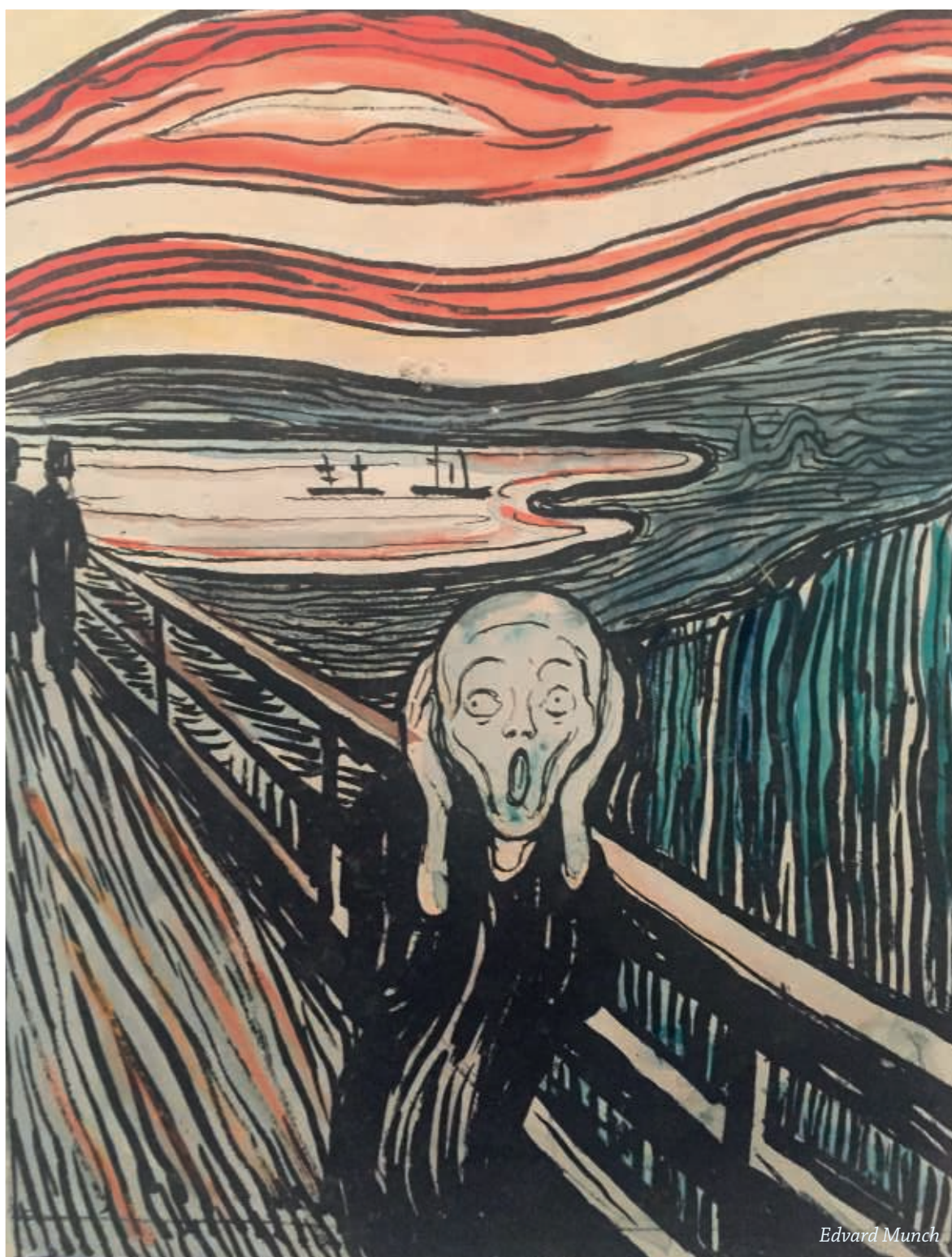
Crème Brûlée med friske bær og vaniljeparfait ..... 110,-  
*Crème Brûlée*

Snaps	3 cl.
Rød Aalborg	35,-
Eksport	35,-
Porse	35,-
Brøndum	35,-
Harald Jensen	35,-
Krone	35,-
Jubilæum	35,-
OP Andersen	40,-
Norsk Linie Aquavit	40,-
Nordguld Aquavit	40,-

Kaffe	Pr. kop
Sort kaffe	40,-
Cappuccino	45,-
Café Latte	45,-
Espresso	45,-
Chokolade	45,-
Stempelkaffe ad libitum pr. person	48,-

BRASSERIE

# Underhuset



Torvet 7  
8600 Silkeborg

Bordbestilling: 86 82 37 36  
[www.underhuset.dk](http://www.underhuset.dk)