

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

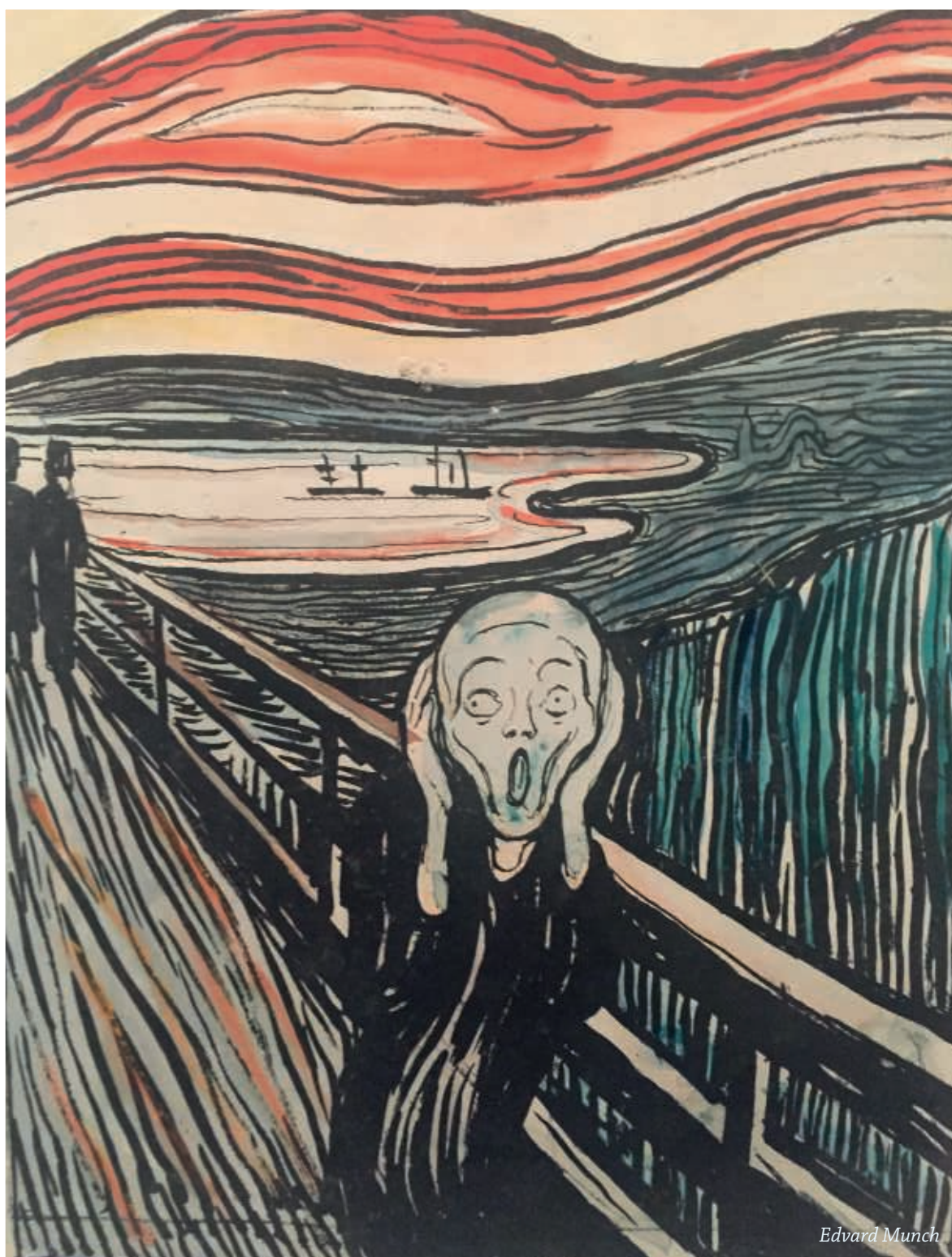
Crème Brûlée med friske bær og vaniljeparfait 110,-
Crème Brûlée

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