

BRASSERIE
Underhuset



Edvard Munch

MENU

50 års jubilæum 2016

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

Færøsk marineret laksetatar med avocadocreme og salat 180,-

Faroese marinated salmon tartare with avocado cream and salad

Gratinerede eller friske østers pr. stk.32,-

Gratinated or fresh oysters

Italiensk og spansk tapas – parmaskinke, chorizopølse, calabra salami med parmesan og aioli..... 165,-

Italian and Spanish tapas specialities

Hvidvinsdampede limfjordsmuslinger med fløde og urter 175,-

Med pommes frites tillægges45,-

Steamed mussels in white wine

With chips extra 45,-

Carpaccio af australsk Wagyu kødkvæg med rucolasalat, hvidløgscreme og parmesan 180,-

Carpaccio and rocket salad

Hvidvinsdampet roulade af Rødtunge og Kuller, friske urter med sennepsfrø og sauce vin Blanc 185,-

White wine-steamed roulade of red sole and haddock, fresh herbs with mustard seeds and vin blanc saucee

12 franske snegle i hvidløgsmør med hvidløgsflutes 160,-

French snails

SUPPER / SOUPS

Piskefløde legeret fiske/jomfruhummerbisque med hvid fisk, skaldyr og pocheret æg..... 195,-

Creamed fish / seafood bisque

· SIGNATURET ·

Gratineret fransk løgsuppe 145,-

French onion soup with cheese

VEGETAR- & PASTARETTER

Risotto med grøntsager, svampe og parmesan 195,-

Risotto with vegetables, mushrooms and parmesan

Carpaccio af store tomater med blandet sprød salat og fransk dressing 145,-

Carpaccio of large tomatoes with mixed crisp salad and French dressing

Underhusets hjemmelavede æggekage med tomat, agurk, rødbeder, purløg og sennep (kan bestilles med eller uden bacon)..... 195,-

Underhusets homemade open omelet with bacon, tomato, cucumber, beetroot, chives and mustard (can be ordered with or without bacon)

Tripoline Pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesansauce (fås også som vegetarret) 245,-

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

Tripoline Pasta med store Kinarejer, blåmuslinger, hvid fisk, Nordsø rejer og jomfruhummerbisque 265,-

Tripoline Pasta with large Chinese prawns, blue mussels, white fish, North Sea prawns and lobster bisque

KAVIAR
Gold Selection
30 gr., Blinis og
Creme fraiche 345,-
Caviar Gold Selection
30 g, Blinis and
Creme fraiche

VÆLG ENS MENU VED BORDET

3 retter 435,-

4 retter 495,-

Østers tillægges 8,- pr. stk.

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

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

FISK / FISH

Dampet pigvar med friske slikasparges
og sauce hollandaise 335,-

*Steamed turbot with fresh asparagus and sauce
hollandaise*

Ristet rygfilet af lyssej serveret med confiteret
Kejserhat, glaserede grøntsager med appelsin og
ingefær, Sauce Blancquette 335,-

*Roasted Loin of pollack served with confit King trumpet
mushroom, glazed vegetables with orange and ginger,
Sauce Blancquette*

Fish and Chips – kullerfilet stegt i øldej,
serveret med tatar sauce, ærtepuré, persille
frites og hjemmelavet pommes frites 270,-

Fish and chips

· SIGNATURET ·

“Stjerneaster” er 2 friterede fiskefileter,
håndpillede nordsørejer, færøsk laks
og hjemmelavet dressing 215,-

Fried filet of plaice

ONE FOR TWO DELE RET

300 gr. OMAHA filet tranceret
serveres med Sauce Bearnaise
og pommes frites

Pris pr. kuvert 250,-
(mindst 2 kuverter)

*One for Two shared plates
300 gr. OMAHA filet served with
Sauce Bearnaise and French fries
(at least 2 covers)*

STEGERETTER / MEAT

Steak af amerikansk OMAHA filet
250 gr. 330,-

300 gr. 380,-

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 og grøn madagaskarpeber
og cognac samt brøndkarse 395,-

Peppersteak with pepper sauce and watercress

Ristet farseret poularde bryst med morkel- og
skovsvampe i rødvinsglace 305,-

*Roasted stuffed poularde breast with morel and
forest mushroom red wine glaze*

Underhustes hjemmerørte tatar af oksemørbrad
med hjemmelavet pommes frites 225,-

Beef Tartare with homemade chips

Underhusets pariserbøf med løg, kapers,
rødbeder og æggeblomme 215,-

Minced beef patty with onion, beetroot and capers

Underhusets jazzburger med salat, tomat, rørt sød
sennep, bacon, ost og hjemmelavet pommes frites 215,-

Burger with homemade chips

DESSERT

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

Europæiske gærdoste, 3 stk. 110,-

European cheeses

EXTRA

Pommes frites 45,-

BRASSERIE
Underhuset



Asger Jorn

Torvet 7
8600 Silkeborg

Bordbestilling: 86 82 37 36
www.underhuset.dk