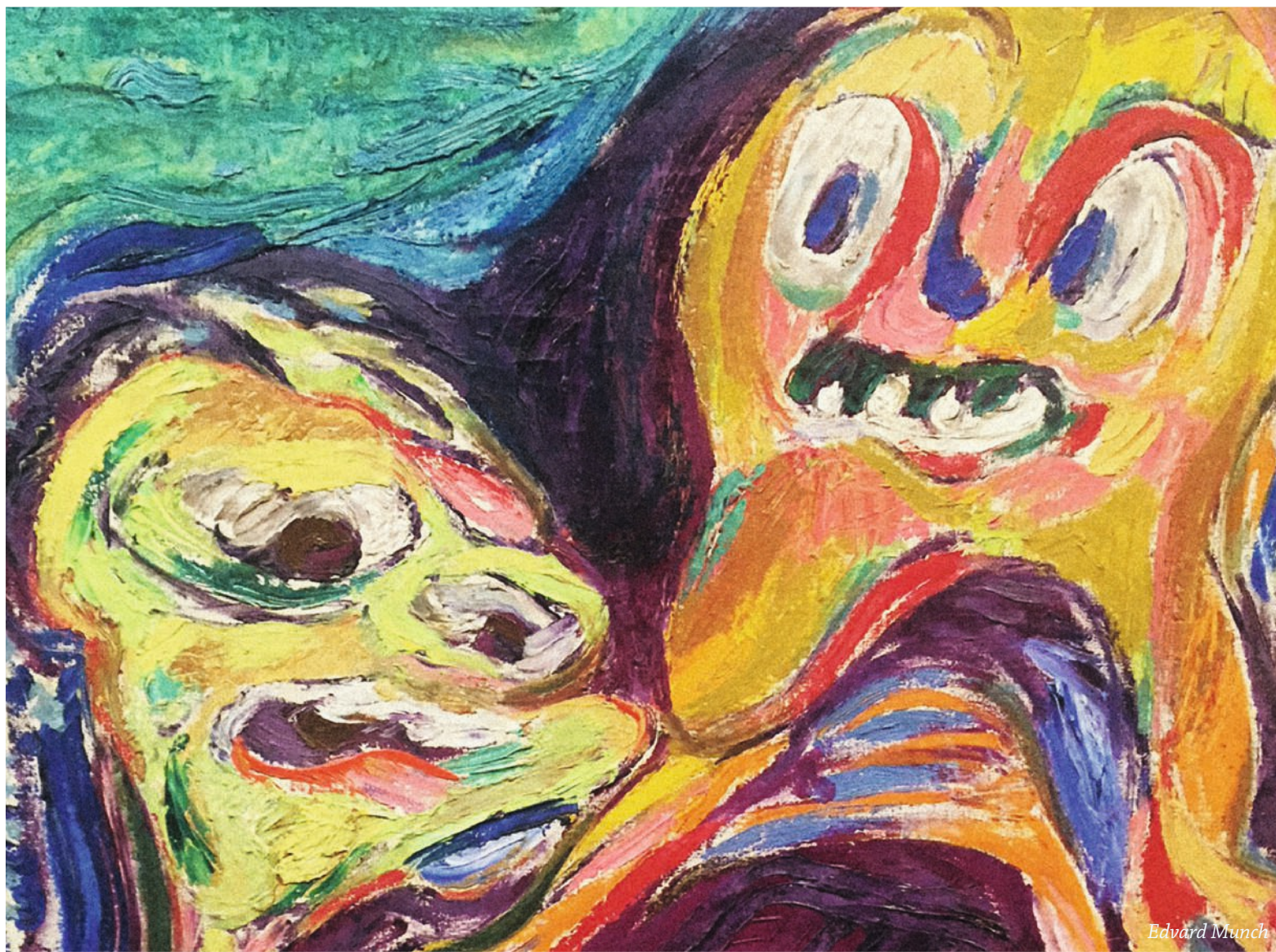


BRASSERIE
Underhuset



Edvard Munch

FROKOST

50 års jubilæum 2016

FROKOST

½ Marineret sild m/karrysalat og hårdkogt æg	98,-
<i>White herring with curry salad and boiled egg</i>	
½ Kryddersild serveret med hakket løg, kapers samt æggeblomme	98,-
<i>½ spiced herring served with chopped onions, capers, and egg yolk</i>	
Færøsk marineret laks med rygeostcreme og sprød salat på smørristet toast	180,-
<i>Faroese marinated salmon with smoked cheese cream and crispy salad on buttered toast</i>	
Håndpillede nordsørejer i trængsel og færøsk laks med citron og mayonnaise	210,-
<i>Prawns and salmon with lemon and mayonnaise</i>	
Underhusets gravad færøsk laks med flødedijonsennepsdressing	180,-
<i>Homemade pickled salmon with mustard cream dressing</i>	
Enebærrøget ål, med lun rørag, tomat og purløg	225,-
<i>Smoked eel with scrambled eggs, tomato and chives</i>	
Stjernekester – 2 friterede fiskefileter med håndpillede nordsørejer, færøsk laks og hjemmelavet dressing	210,-
<i>Fillet of plaice with prawns on toast with fresh asparagus, salmon and a homemade dressing topped with dill, tomatoes and cucumber</i>	
Premium dansk laks, marineret og serveret med avocadocreme og sprød salat	190,-
<i>Premium danish salmon, marinated and served with avocado cream and crispy salad</i>	
Friteret fiskefilet med håndpillede nordsørejer og remoulade og citron	175,-
<i>Fried fillet of plaice</i>	

Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med rørt remoulade og tyttebær 175,-
Homemade fish cakes with pickled mayonnaise and lingonberries

Friske østers med citron eller gratineret, 6/12/24 stk. pr. stk. 33,-
Oysters

Hvidvindampede blåmuslinger med urter 170,-
Steamed Mussels
Tillæg af pommes frites kan bestilles og bliver medregnet 45,-

Fish and chips – Kullerfilet stegt i øldej, serveret med ærtepuré, tartar sauce, pommes frites og persille frites 235,-
Fish and chips

· SIGNATURET ·

Underhusets sprøde romainesalat med pocheret kylling, tomat, agurk og cæsardressing af fløde, ost og hvidløg 185,-
Underhuset's caesar salad with crispy romaine, poached chicken, tomato, cucumber, and creamy caesar dressing

Carpaccio af australsk Wagyu kødkvæg med rucolasalat hvidløgscreme og parmesan 185,-
Carpaccio beef

Hjemmelavet hønsesalat med ananas, nye kartofler, bacon og tomat 165,-
Chicken salad with pineapple, potatoes, bacon and tomato

Tatar af oksemørbrad med løg, kapers og æggeblomme 190,-
Danish beef tartare

Stort stykke franskbrød med masser af håndpillede rejer, mayonaise og citron 185,-
Large piece of toast bread with lots of hand-peeled shrimp, mayonnaise and lemon

DRIKKEKORT

Fadøl	0,25/0,50
Royal Pilsner	45,-/78,-
Royal Classic	45,-/78,-
Specialøl fra fad	45,-/85,-
Flaske øl	
Alkoholfri	47,-
Tuborg	47,-
Glas vin (se også vort store vinkort)	
Bobler	pr. glas fra 75,-
Hvidvin	pr. glas fra 75,-
Rødvin	pr. glas fra 75,-
Rosé	pr. glas fra 75,-

Rødvine

Amarone, Luigi Righetti	pr. glas 150,-
Cha. la Commanderie, Lalande de Pomerol	pr. glas 135,-

Hvidvine

Sancerre, Loire	pr. glas 135,-
Riesling, Trimbach	pr. glas 115,-

Alkoholfri vine

Riesling	pr. glas 95,-
Light House Rosé	pr. glas 95,-
Sparkling Rhubarb	pr. glas 95,-

Underhusets hjemmerørte tatar med pommes frites ... 205,-
Homemade spicy tartare with chips ·SIGNATURET·

Flødelegeret jomfruhummerbisque med hvid fisk, pocheret æg, kinarejer og muslinger 190,-
Lobster bisque mixed with cream, white fish, poached egg, chinese prawns and clams ·SIGNATURET·

Underhusets hjemmelavede pariserbøf med kapers, løg, rødbeder og æggeblomme 210,-
Minced beef patty with onion, beetroot and capers

Underhusets hjemmelavede æggekage med bacon, tomat, agurk, purløg, rødbeder og sennep 185,-
Underhuset's open omelet with bacon, tomato and chives

Jazzburger med bacon, salat, rørt sød sennep, ost og pommes frites 198,-
Jazzburger

Oksetournedos med "champignons à la crème" 210,-
Fillet of beef with champignons à la crème

Spansk tapas – seranoskinke, chorizopølse, Calabra salami, rimmet laks, hvidløg og ost 205,-
Tapas, Italian and Spanish specialities

VEGETAR- & PASTARETTER

Risotto med svampe, grøntsager og parmesan 170,-
Risotto with mushrooms, vegetables and parmesan

Rødbedetatar med peberrodscreme, serveret med broccoli og blomkål 165,-
Beetroot tartare with horseradish cream, served with broccoli and cauliflower

Carpaccio af store tomater med blandet sprød salat og fransk dressing 155,-
Carpaccio of large tomatoes with mixed crisp salad and french dressing

Sodavand 0,25/0,50
Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi Free / Tonic / Lemon / Miranda appelsin 45,-/70,-
Vand på flaske 35,-
Dansk vand 35,-/45,-

Læskedrikke
Hyldeblomst / Æblejuice / Appelsinjuice / Tranebærjuice 55,-

Tripoline pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesan sauce (fås også som vegetarret) 250,-
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 jomfruhummerbisque 270,-
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 110,-
Mature danish cheese

Friturestegt camembert med tyttebær og ristet franskbrød 110,-
Deep fried camembert with lingonberries

Europæiske gårdoste, 3 stk. 110,-
European cheeses

Karamelrand med friske bær 110,-
Underhuset's homemade caramel custard with fresh berries

Mocca kahlua parfait med nøddechips slør og bær 110,-
Mocca kahlua parfait

Flamberede pandekager med mandler og vaniljeparfait 110,-
Crêpes suzette with vanilla icecream

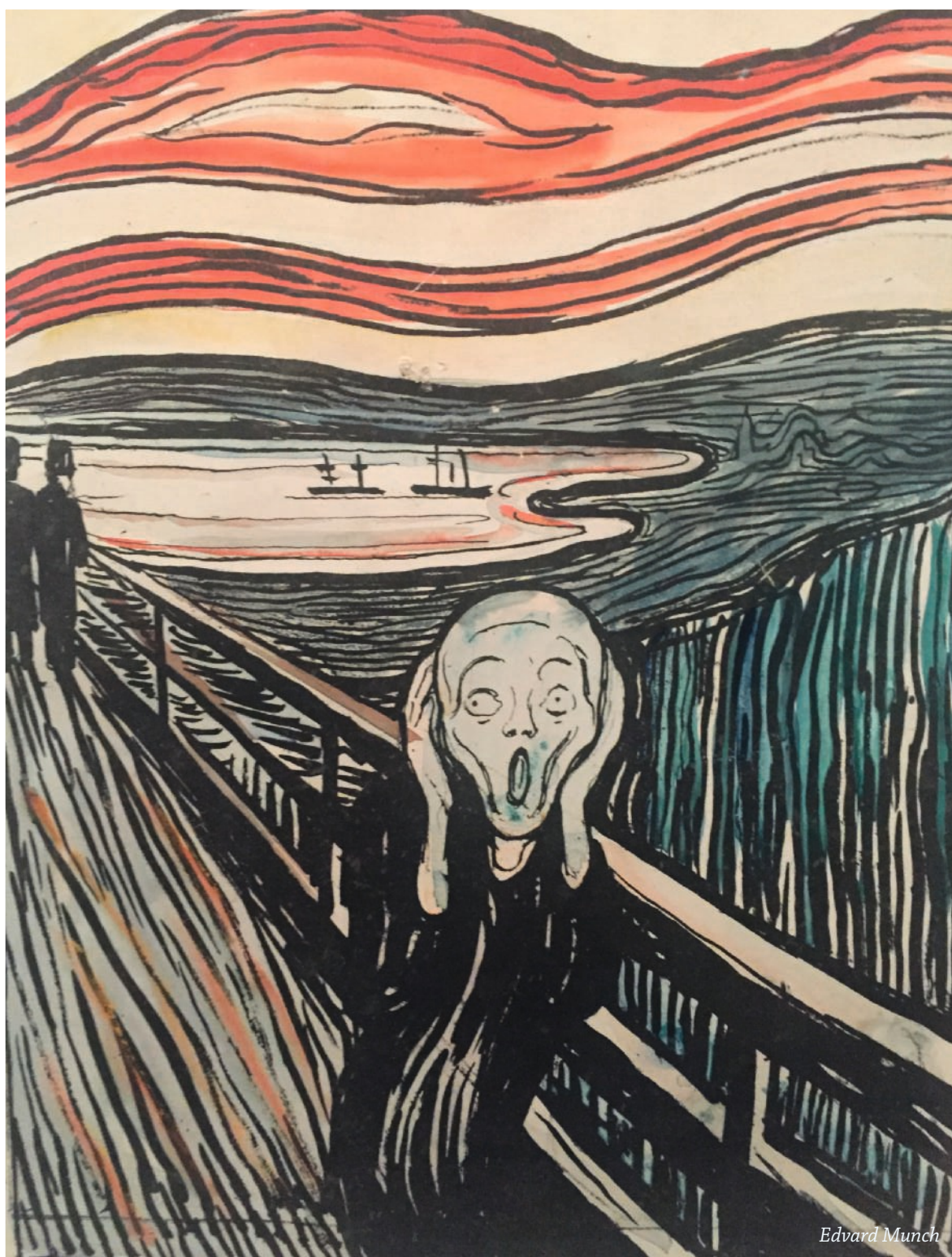
Crème brûlée med friske bær og vaniljeparfait 110,-
Crème brûlée

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

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

BRASSERIE

Underhuset



Edvard Munch

Torvet 7
8600 Silkeborg

Bordbestilling: 86 82 37 36
www.underhuset.dk