

BRASSERIE  
Underhuset



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

**Premium dansk laks, marineret og serveret med avocadocreme og sprød salat**..... 185,-

*Danish salmon, marinated and served with avocado cream and crispy*

**Gratinerede eller friske østers pr. stk.** ..... 33,-

*Gratinated or fresh oysters*

**Italiensk parmaskinke med canteloupe-melon, salat og parmesan**..... 185,-

*Italian parma ham with canteloupe melon, salad and parmesan*

**Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og urter**... 180,-

**Med pommes frites tillægges** ..... 45,-

*Steamed mussels in white wine*

*With chips extra 45,-*

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

*Carpaccio and rocket salad*

**Roulade af torskefilet, laks samt kinareje, serveret med hvidvinscreme og krydderurter** ..... 195,-

*Roulade of cod fillet, salmon, and prawns, served with white wine cream and fresh herbs*

**Kæmpe kinareje, smørristet og serveret med safranris, salat og jomfruummerbisque** ..... 195,-

*Huge chinese prawns, butter-fried and served with saffron rice, salad, and lobster*

**12 franske snegle i hvidløgssmør med hvidløgsflutes**..... 170,-

*French snails*

### SUPPER / SOUPS

**Piskefløde legeret fiske/jomfruummerbisque med hvid fisk, skaldyr og pocheret æg**..... 198,-

*Creamed fish / seafood bisque*

· SIGNATURET ·

**Gratineret fransk løgsuppe** ..... 155,-

*French onion soup with cheese*

### VEGETAR- & PASTARETTER

**Risotto med grøntsager, svampe og parmesan** ..... 198,-

*Risotto with vegetables, mushrooms and parmesan*

**Carpaccio af store tomater med blandet sprød salat og fransk dressing** ..... 155,-

*Carpaccio of large tomatoes with mixed crisp salad and french dressing*

**Tripoline pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesansauce (fås også som vegetarret)** ..... 265,-

*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 jomfruummerbisque**..... 285,-

*Tripoline pasta with large chinese prawns, blue mussels, white fish, north sea prawns and lobster bisque*

**Rødbedetatar med peberrodscreme, serveret med broccoli og blomkål** ..... 185,-

*Beetroot tartare with horseradish cream, served with broccoli and cauliflower*

**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** ..... 445,-

**4 retter** ..... 510,-

**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 vesterhavs-pighvar serveret med friske slikasparges, nye kartofler og sauce blanquette**..... 345,-

*Steamed turbot served with fresh asparagus, new potatoes, and sauce blanquette*

**Smørristet sommertorsk, serveret med ragout af cherrytomater, artiskok, broccoli og løg samt citron-smørsauce** ..... 345,-

*Butter-fried summer cod fillet, served with a ragout of cherry tomatoes, artichoke, broccoli, and onion, with a lemon-butter sauce*

**Fish and chips – kullerfilet stegt i øldej, serveret med tatar sauce, ærtepuré, persille frites og pommes frites**..... 285,-

*Fish and chips*

· SIGNATURET ·

**Stjernekester – 2 friterede fiskefileter, håndpillede nordsørejer, færøsk laks og hjemmelavet dressing** ..... 235,-

*Fried filet of plaice*

### ONE FOR TWO DELE RET

**400 gr. OMAHA filet tranceret serveres med sauce bearnaise, pommes frites samt blandet salat**

**2 personer** ..... 600,-

*One for two shared plates  
400 gr. OMAHA filet served with sauce bearnaise, chips and mixed salad  
(2 people)*

## STEGERETTER / MEAT

**Steak af amerikansk OMAHA filet 250 gr.** ..... 340,-

**300 gr.** ..... 385,-

*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 og pommes frites**..... 420,-

*Peppersteak with pepper sauce, watercress and chips*

**Tournedos af kalvehaler serveret med skive af selleri, foie gras og lys pebersauce** ..... 385,-

*Braised oxtail tournedos, served with a slice of celery, foie gras, and light pepper sauce*

**Underhustes hjemmerørte tatar af oksemørbrad med pommes frites** ..... 235,-

*Beef tartare with chips*

**Underhusets pariserbøf med løg, kapers, rødbeder og æggeblomme**..... 235,-

*Minced beef patty with onion, beetroot and capers*

**Underhusets jazzburger med salat, tomat, rørt sød sennep, bacon, ost og pommes frites** ..... 235,-

*Burger with chips*

## DESSERT

**Underhusets hjemmelavede karamelrand med friske bær** ..... 115,-

*Underhuset's homemade caramel custard with fresh berries*

**Mocca kahlua parfait med nøddechips slør og bær** ..... 115,-

*Mocca kahlua parfait*

**Flamberede pandekager med mandler og vaniljeparfait**..... 115,-

*Crêpes suzette with vanilla icecream*

**Crème brûlée med friske bær og vaniljeparfait** ..... 115,-

*Crème brûlée*

**Europæiske gærdoste, 3 stk.** ..... 115,-

*European cheeses*

## EXTRA

**Pommes frites** ..... 45,-

BRASSERIE  
**Underhuset**



Torvet 7  
8600 Silkeborg

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