

BRASSERIE
Underhuset



**JULEFROKOST
2025**

60 års jubilæum 2026

JUL PÅ BRASSERIE UNDERHUSET

Christiansøsild med løg, kapers og æggeblomme kr. 98,-

Marineret sild med karrysalat og æg kr. 98,-

Stegt sild i lage med løg og kapers kr. 98,-

Håndpillede skagensrejer i trængsel med citron og mayonnaise kr. 210,-

Nyrøget ål med rørag, tomat og purløg kr. 248,-

Friteret rødspættefilet med håndpillede nordsørejer, remoulade og citron kr. 185,-

Underhusets gravad færøsk laks med dild og sennepsdressing kr. 195,-

"Stjerneaster" 2 stegte rødspættefileter med håndpillede skagensrejer, færøsk laks, kaviar, asparges og tomatiseret dressing kr. 220,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde kr. 185,-

Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med grov remoulade og tyttebær kr. 180,- | **Tillæg:** Pommes Frites kr. 45,-

Friske østers med citron eller gratineret, 6/12/24 stk., pr. stk. kr. 35,-

Underhusets hjemmelavede sylte med rødbeder og sennep kr. 175,-

Hønsesalat med nye røgede kartofler og bacon kr. 175,-

Caesar salat med kylling, tomat, agurk, bacon og caesar dressing kr. 185,-

Tatar af oksemørbrad med løg, kapers og æggeblomme kr. 198,-

Underhusets rørt steak tatar kr. 215,-

Jazzburger med bacon, salat, rørt sennep, agurk, tomat og purløg kr. 215,-

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

Underhusets hjemmelavede æggekage med bacon, tomat, agurk og purløg kr. 190,-

Fish and Chips Kullerfilet stegt i øldej, serveret med ærtepuré, tartar sauce, hjemmelavet pom. frites og persille frites kr. 245,-

Oksetournedos med champignons a la creme kr. 225,-

Julemedisterpølse med hjemmelavet grønlangkål kr. 175,-

Friskstegt ribbenssteg med svesker og hjemmelavet rødkål kr. 175,-

Tarteletter med høns i asparges, 3 stk. kr. 168,-

Gammel ost med fedt, sky og rugbrød kr. 130,-

Italiensk gorgonzola med løg, æggeblomme og ristet rugbrød kr. 130,-

Friturestegt camembert med tyttebær og ristet franskbrød kr. 125,-

Extra: Pommes Frites kr. 45,-

Vanilie is med chokoladesauce kr. 135,-

Ris à la mande med kirsebærsauce kr. 95,-

Gl. Daws æblekage med gele og flødeskum kr. 95,-

Flamberede pandekager med vanilieparfait kr. 135,-

Crème Brûlée med friske bær kr. 135,-

Rødbedesalat med peberrodscreme, broccoli og blomkål kr. 175,-

Tripoline pasta med friske grøntsager kr. 185,-

Risotto med svampe, grøntsager og parmesan kr. 175,-

Tomatsalat med græsk yoghurt, kapers og fransk dressing kr. 175,-

JULEPLATTE (fra kl. 11.30-15.00)

Marineret sild med karrysalat • Lun rødspættefilet med remoulade • Gravad færøsk laks med sennepsdressing • Tartelet med høns og asparges • Hjemmelavet medisterpølse og ribbenssteg med rødkål og grønlangkål • Ris à la mande med kirsebærsauce kr. 350,-

Underhuset ud af huset - se bagsiden

AFTENANRETNING (fra kl. 17.30 - min. 4 couv.)

Marineret sild med karrysalat * Kryddersild med løg og kapers * Lun stegt sild i eddike * Lun rødspættefilet med remoulade
* Gravad færøsk laks med sennepsdressing * Håndpillede skagensrejer med mayonnaise * Hjemmelavet sylte med rødbeder
* Tarteletter med høns i asparges * Hjemmelavet medisterpølse og frikadeller med grønlangkål og brunede kartofler
* Lun ribbenssteg med rødkål * Ris à la mande med kirsebærsauce
...dertil hører brød og smør kr. 465,-

JULEMIDDAG (fra kl. 17.30 - min. 4 couv.)



Forret: Flødelegeret hummerbisque med pocheret æg og tigerrejer
Mellemret: Kullerfilet vendt i panko, tigerrejer, forårsløg, kantareller og karryskum
Hovedret: Peberbøf af oksemørbrad med flødepebersauce og pommes frites
Oste: 3 slags gærdoste
Dessert: Flamberede pandekager med vaniljeparfait og bær
3 retter: kr. 445,- **4 retter:** kr. 495,- **5 retter:** kr. 555,-



**Bestil din juleand
til juleaften**

- Færdig med ALT tilbehør

Vi steger store saftige juleænder med brunede og hvide kartofler, æbler, rødkål og svesker samt andesauce.

**1/2 LANDAND
INKL. TILBEHØR**

Kr. 350,-

Risalamande med kirsebærsauce kan tilkøbes for kr. 50,- pr. person.

Afhentes d. 24. dec. ml. kl. 12-13 på Underhuset.

Bestil på 86 82 37 36
eller online bestilling på
underhuset.dk

**Nytårs menu
- ud af huset**

Nyd den festlige aften
med en lækker 4 retters nytårsmenu
fra Brasserie Underhuset,
som er lige til at gå til...

Færøsk urtemarineret laks
anrettes med mascarponecreme, akaciehonning
og friske krydderurter

Piskeflødelegeret jomfruhummer bisque
tilsmagt med cognac samt soufflé af pighvar og jomfruhummer
og tigerrejer

Dansk velhængt oksemørbrad
anrettes med lækre grøntsager, pommes fondant
og lys Madagaskar pebersauce

Sachertorte Vienna Original chokoladekage
med øko. double creme fraiche tilsat bourbon vanille,
Grand Marnier likør og reven appelsinskal

Menuen er inkl. flutes

Pr. couvert 450,-

Afhentning den 31. december
kl. 12-13 på Underhuset.

Bestil på 86 82 37 36 eller
online bestilling på underhuset.dk

Brasserie Underhuset
Torvet 7 · 8600 Silkeborg

Bestil på 86 82 37 36 eller online bestilling på underhuset.dk