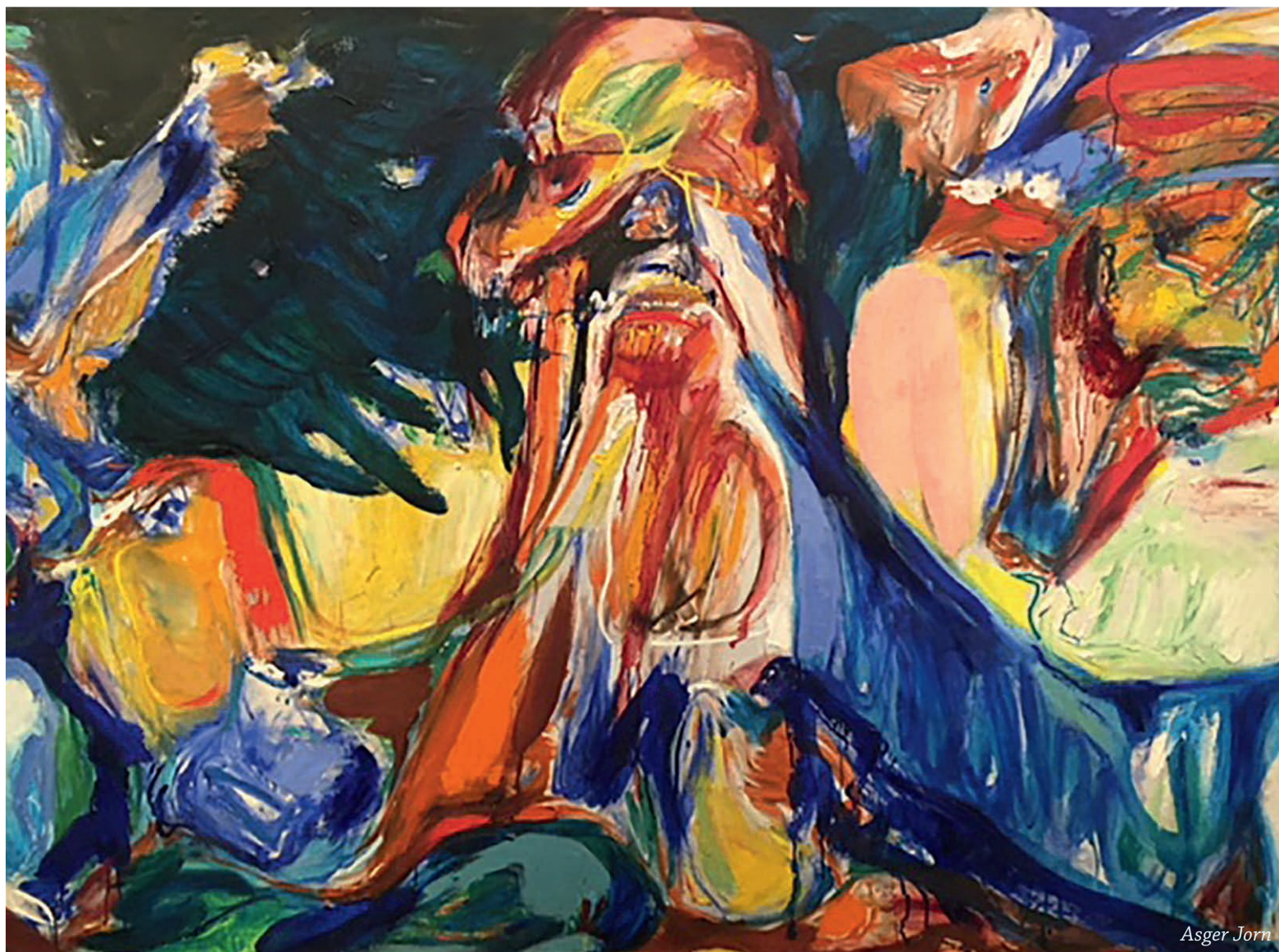


BRASSERIE

# Underhuset



# JULEFROKOST 2026

60 års jubilæum 2026

# JUL PÅ BRASSERIE UNDERHUSET

Christiansøsild med løg, kapers og æggeblomme kr. 105,-

Marineret sild med karrysalat og æg kr. 105,-

Stegt sild i lage med løg og kapers kr. 105,-

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

Nyrøget ål med rørag, tomat og purløg kr. 265,-

Friteret rødspættefilet med remoulade og citron kr. 170,-

Underhusets gravad færøsk laks med dild og sennepsdressing kr. 198,-

“Stjerneaster” 2 stegte rødspættefileter med håndpillede skagensrejer, færøsk laks, kaviar, asparges og tomatiseret dressing kr. 230,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde kr. 190,-

Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med grov remoulade og tyttebær kr. 190,- | **Tillæg:** Pommes Frites kr. 45,-

Friske østers med citron eller gratineret, 6/12/24 stk., pr. stk. kr. 37,-

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

Hønsesalat med nye røgede kartofler og bacon kr. 185,-

Caesar salat med kylling, tomat, agurk, bacon og caesar dressing kr. 195,-

Tatar af oksemørbrad med løg, kapers og æggeblomme kr. 205,-

Underhusets rørt steak tatar kr. 220,-

Jazzburger med bacon, salat, rørt sennep, agurk, tomat og purløg kr. 220,-

Underhusets pariserbøf med løg, kapers, rødbeder og æggeblomme kr. 230,-

Underhusets hjemmelavede æggekage med bacon, tomat, agurk og purløg kr. 195,-

Fish and Chips Kullerfilet stegt i øldej, serveret med ærtepuré, tartar sauce, hjemmelavet pom. frites og persille frites kr. 250,-

Oksetournedos med champignons a la creme kr. 230,-

Julemedisterpølse med hjemmelavet grønlangkål kr. 185,-

Friskstegt ribbenssteg med svesker og hjemmelavet rødkål kr. 185,-

Tarteletter med høns i asparges, 3 stk. kr. 175,-

Gammel ost med fedt, sky og rugbrød kr. 135,-

Italiensk gorgonzola med løg, æggeblomme og ristet rugbrød kr. 135,-

Friturestegt camembert med tyttebær og ristet franskbrød kr. 135,-

**Extra:** Pommes Frites kr. 45,-

Vanilie is med chokoladesauce kr. 145,-

Ris à la mande med kirsebærsauce kr. 95,-

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

Flamberede pandekager med vanilieparfait kr. 145,-

Crème Brûlée med friske bær kr. 145,-

## 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 a la mande med kirsebærsauce kr. 360,-

**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. 475,-

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



Tripoline pasta  
med oksemørbrad,  
svampe, salvie,  
forårsløg og  
parmesan sauce  
kr. 260,-

**Forret:** Flødelegeret hummerbisque med pocheret æg og tigerrejer  
**Mellemret:** Kullerfilet vendt i pankot, tigerrejer, forårsløg, kantareller og karryskum  
**Hovedret:** Peberbøf af oksemørbrad med flødepebersauce og pommes frites

**Oste:** 3 slags gårdoste

**Dessert:** Flamberede pandekager med vaniljeparfait og bær

**3 retter:** kr. 455,- **4 retter:** kr. 505,- **5 retter:** kr. 565,-

## DRIKKEKORT

### FADØL 0,25 / 0,50

Albani Pilsner kr. 45,-/85,-

Albani Classic kr. 45,-/85,-

Nørrebro Porter kr. 45,-/85,-

Mørk Mumme kr. 45,-/85,-

New Castle Brown Ale kr. 45,-/85,-

Xmas Juleøl kr. 45,-/85,-

Grauballe Jul kr. 45,-/85,-

Albani IPA kr. 45,-/85,-

Edelweiss Wheat Beer kr. 45,-/85,-

Anarkist New England IPA kr. 45,-/85,-

Anarkist Christmas Ale kr. 45,-/85,-

New York Lager kr. 45,-/85,-

### FLASKE ØL

Tuborg kr. 48,-

Ginger Joe kr. 65,-

### SODAVAND 0,30 / 0,50

Pepsi/Pepsi Max/Miranda appelsin/Faxe Kondi Free/Lemon  
kr. 45,-/75,-

Danskvand kr. 35,-/50,-

Egekilde kr. 40,-

### LÆSKEDRIKKE

Hyldeblomst kr. 55,-

Æblejuice kr. 55,-

Appelsinjuice kr. 55,-

Rabarbersaft kr. 55,-

Tranebærsaft kr. 55,-

### SNAPS

1/1 fl. Aalborg Jubilæum kr. 750,-

1/1 fl. Linie - OP Andersen kr. 850,-

3 cl

Rød Aalborg kr. 40,-

Eksport kr. 40,-

Porse kr. 40,-

Brøndum kr. 40,-

Harald Jensen kr. 40,-

Krone kr. 40,-

Jubilæum kr. 40,-

OP Andersen kr. 45,-

Norsk Linie Aquavit kr. 45,-

Nordguld Aquavit kr. 45,-

### KAFFE Pr. kop

Sort kaffe kr. 45,-

Cappucino kr. 48,-

Café Latte kr. 48,-

Espresso kr. 48,-

Chokolade kr. 48,-

Stempelkaffe ad libitum pr. person kr. 50,-

### GLAS VIN

Hvidvin kr. 78,-

Rødvin kr. 78,-

Rosé kr. 78,-

Bobler kr. 85,-

### Spørg efter vores vinkort



## 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](http://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 vanilje,  
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](http://underhuset.dk)

Brasserie Underhuset  
Torvet 7 · 8600 Silkeborg

**Bestil på 86 82 37 36 eller online bestilling på [underhuset.dk](http://underhuset.dk)**