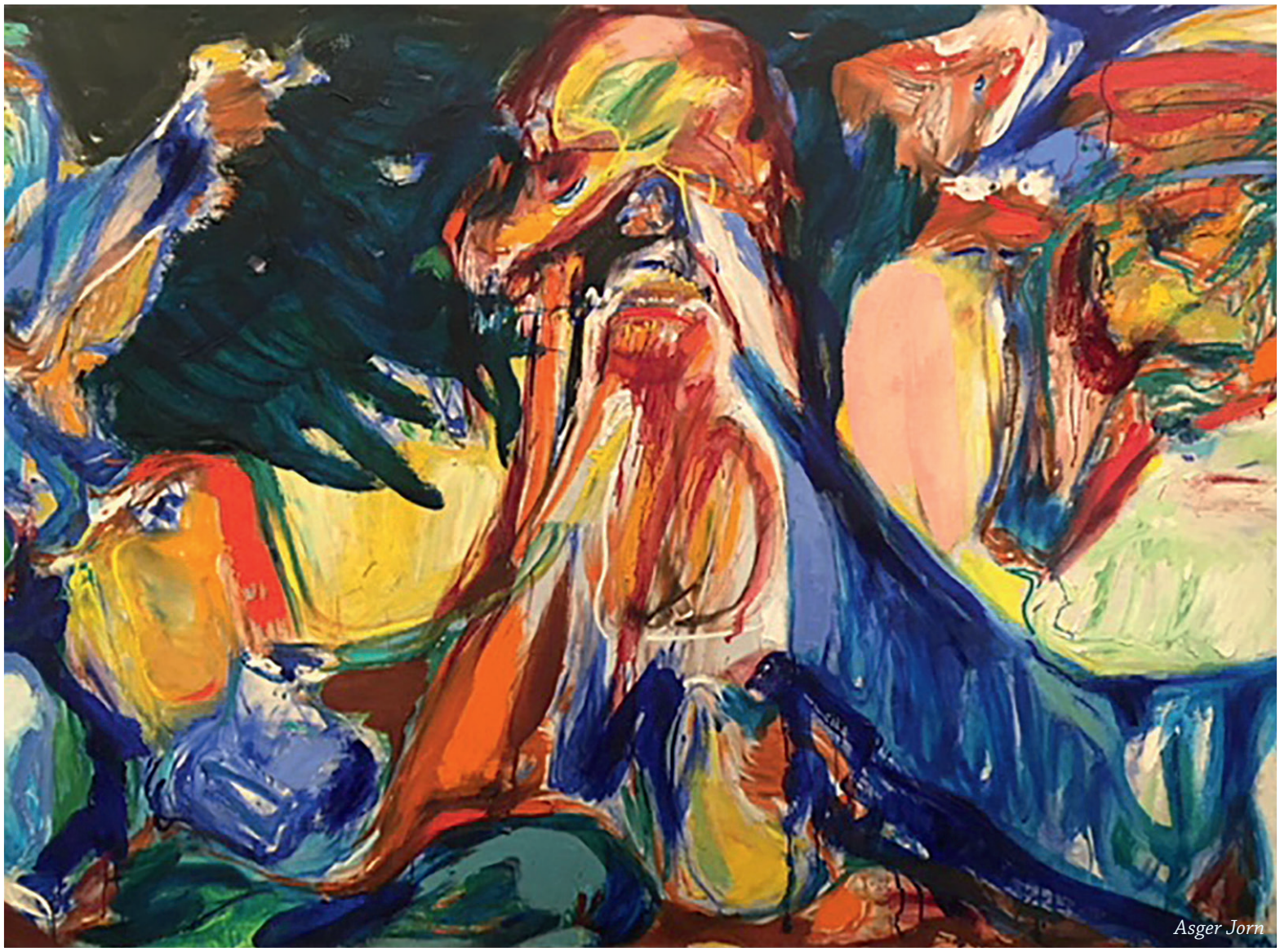
BRASSERIE

Underhuset



Asger Jorn

JULEFROKOST 2026

60 års jubilæum 2026

JUL PÅ BRASSERIE UNDERHUSET

(fra kl. 11.30-15.00)

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 røræg, tomat og purløg kr. 265,-

Friteret rødspættefilet med remoulade og citron kr. 170,-

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

"Stjernekaster" 2 stegte rødspættefileter med håndpillede skagensrejer, Skagen laks, kaviar, asparges og tomatiseret dressing kr. 230,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde kr. 190,- | **Tillæg:** Pom. frites kr. 45,-

Underhusets hjemmelavede fiskefrikadeller med grov remoulade og tyttebær kr. 190,-

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

Rødbedesalat med peberrodscreme, broccoli og blomkål kr. 185,-

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

Hønsesalat med kartofler og bacon kr. 185,-

Tripoline pasta med friske grøntsager kr. 205,-

Cæsar salat med kylling, tomat, agurk, bacon og cæsar dressing kr. 195,-

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

Underhusets rørt steak tatar kr. 220,- · SIGNATURRET ·

Jazzburger med bacon, salat, rørt sennep, agurk, tomat, purløg og pom. frites 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, tatarsauce, 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,-

Risotto med svampe, grøntsager og parmesan 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,-

Tomatsalat med græsk yoghurt, kapers og fransk dressing kr. 185,-

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

Extra: Pom. frites kr. 45,-

Vanilje is med chokoladesauce kr. 145,-

KAVIAR Gold Selection 30 gr., blinis og creme fraiche kr. 365,-

Ris à la mande med kirsebærsauce kr. 95,-

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

Flamberede pandekager med vaniljeparfait kr. 145,-

Crème Brûlée med friske bær kr. 145,-

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

JULEPLATTE (fra kl. 11.30-15.00)

Marineret sild med karrysalat * Lun rødspættefilet med remoulade * Gravad Skagen laks med sennepsdressing * Tartelet med høns og asparges * Hjemmelavet medisterpølse og ribbenssteg med rødkål og grønlangkål * Ris a la mande med kirsebærsauce
kr. 360,-

Take away - 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 Skagen 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

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 pom. 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 / 0,40*

Albani Pilsner kr. 45,-/80,-
Albani Classic kr. 45,-/80,-
Murphy's Stout 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,-
Stuykmann Weissbier kr. 45,-/85,-
Anarkist New England IPA kr. 45,-/85,-
Royal Blanche kr. 45,-/85,-
New York Lager kr. 45,-/85,-

FLASKE ØL

Tuborg kr. 48,-

SODAVAND *0,30 / 0,40*

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,-
Lemonade kr. 55,-

0%

ALKOHOLFRI

Anarkist Lager kr. 65,-
Silkeborg Bryghus kr. 65,-
Royal Pilsner kr. 50,-
Royal Classic kr. 50,-

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 / TE *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,-
Te kr. 40,-

GLAS VIN

Hvidvin kr. 80,-
Rødvin kr. 80,-
Rosé kr. 80,-
Bobler kr. 85,-

Vi gør opmærksom på afregning for hvert enkelt bord ikke kan deles

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.

½ LANDAND INKL. TILBEHØR

Kr. 365,-

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...

Urtemarineret Skagen laks
anrettes med mascarponecreme, akaciehonning,
dijonsennep og krydderurter

Piskeflødelegeret jomfruhummer bisque
tilsmagt med cognac samt en skive souffle af pigvar
samt store kinarejer

Dansk velhængt oksemørbrad
anrettes med 3 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 465,-

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

10-2026