



UNIONHOUSE



ARTIS ABOUT BUILDING A NEW FOUNDATION,
NOT JUST LAYING SOMETHING ON TOP
OF WHAT'S ALREADY THERE.

PRINCE



We vinden het geweldig dat we je als gast mogen ontvangen in Union House, dit iconische monumentale pand met ruim 775 jaar historie. Met een achtergrond als klooster, weeshuis, vakbondshuis en natuurlijk poppodium Tivoli is deze plek altijd verbindend geweest voor de bezoekers. En dat blijft hij! We nodigen je uit de herinneringen die je hier in het pand of in de stad Utrecht gemaakt hebt weer aan te vullen met nieuwe hoogtepunten.

Union House is naast de bijzondere locatie ook een restaurant waar we zelf graag naar toe gaan. Heerlijk eten wat vers wordt bereid door chefkok Kees en sous-chef Koen, een mooie wijn- en cocktailkaart en een ontspannen en informele service van het bedieningsteam onder leiding van maitre Arjen en zijn assistenten Marc en Bram.

We wensen je, namens het hele team, een hele mooie lunch, borrel of diner toe!

Lieke en Peter-Paul

Eigenaren van Union House



CHEFS MENU

Onze keuken stelt met plezier een verrassingsmenu samen van 3, 4 of 5 gangen. Een menu waarin smaak, creativiteit en aandacht centraal staan, en waarin we je graag laten genieten van alles wat onze keuken te bieden heeft. Voor dit menu werken we nauw samen met onze Utrechtse leveranciers

49,⁵ (voor-hoofd-na)

59,⁵ (voor-tussen-hoofd-na)

69,⁵ (voor-tussen-hoofd-kaas-na)

SPECIALS

TOURNEDOS (200 GRAM)

PADRÓN PEPER - BEURRE CAFÉ DE PARIS - JUS DE VEAU - 38,⁵

ENTRECOTE (300 GRAM)

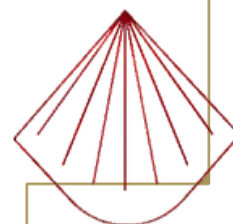
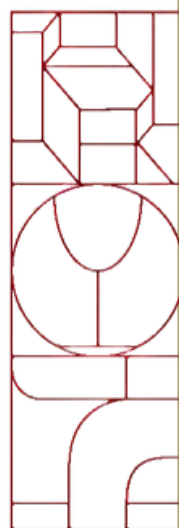
PADRÓN PEPER - BEURRE CAFÉ DE PARIS - JUS DE VEAU - 41,⁵

RIBEYE (400 GRAM)

PADRÓN PEPER - BEURRE CAFÉ DE PARIS - JUS DE VEAU - 49,⁵

TARBOTINE (400-500 GRAM)

À LA MEUNIERE - 39,⁵



VOORGERECHTEN

KRABCOCKTAIL - KRABSALADE - GRANNY SMITH - KOMKOMMER - SCHUIM VAN LANGOUSTINE - 15

ZALMZOÏEK - KAPPERTJES - WITTE BALSAMICO VINAIGRETTE - KOOLRABI - KRUIDENOLIE - 14,⁵

✓ **VICHYSOISE** SOEP VAN AARDAPPEL - PREI - CROÛTON - GEROOKTE AMANDEL - 9,⁵
+OPTIONEEL GAMBA & RIVIERKREEFTJES - 8

✓ **KNOLSELDERIJGRATIN** - BEURRE NOISETTE - ZWARTE KNOFLOOKCRÈME - BEURRE BLANC - KROKANTE PASTINAAK - 13

STEAK TARTAAR - GOCHUJANG - RETTICH - NASHI PEER - CASHEWNOOT - 15

RILLETES VAN GEKONFIJTE EENDENBOUT - COGNAC EN CALVADOS - CRANBERRY - CORNICHON - WALNOOTMAYONAISE - 15

HOOFDGERECHTEN

VIS VAN DE DAG - SCHORSENEER - WITTE UIENCRÈME - LA RATTE - ZEEKRAAL - SAUS VAN FOELIE - 24,⁵

✓ **HUISGEMAAKTE FALAFEL** - BABA GANOUSH - APPEL-KORIANDER SALSA - BLEEKSELDERIJ - BOSUI - 22,⁵

✓ **POMPOENRISOTTO** - SALIE - HAZELNOOT - RICOTTA MET GORGONZOLA - 21

STEAK TARTAAR - GOCHUJANG - RETTICH - NASHI PEER - CASHEWNOOT - 25

SHORTRIB - AARDPEER - PADDENSTOELEN - RODE KOOL - JUS DE VEAU MET PADDENSTOELEN - 28

VARKENSWANG - GESTOOFD IN DONKER BIER - MOUSSELINE - WORTEL - PEPERSAUS - 24,⁵

SIDES

ZUURDESEMBROOD

HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER - 5,⁵

FRANSE FRITES - MAYONAISE - 6

GEROOSTERDE GROENTEN - 7,⁵

SEIZOENSALADE - FRISSE GEMENGDE SALADE - 6



CHEFS MENU

Our kitchen is happy to create a surprise menu of 3 or 4 courses. A menu where flavour, creativity and attention to detail take centre stage, and where we invite you to enjoy everything our kitchen has to offer. For this menu, we work closely with our local Utrecht suppliers.

49,⁵ (starter-main-desert)

59,⁵ (starter-intermediate-main-desert)

69,⁵ (starter-intermediate-main-cheese-desert)

SPECIALS

TOURNEDOS (200 GRAMS)

PADRÓN PEPPER – BEURRE CAFÉ DE PARIS – JUS DE VEAU – 38,⁵

SIRLOIN STEAK (300 GRAMS)

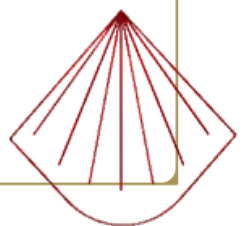
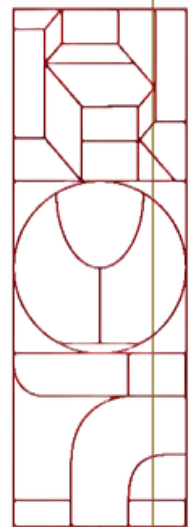
PADRÓN PEPPER – BEURRE CAFÉ DE PARIS – JUS DE VEAU – 41,⁵

RIBEYE (400 GRAMS)

PADRÓN PEPPER – BEURRE CAFÉ DE PARIS – JUS DE VEAU – 49,⁵

PAN-FRIED BRILL (400-500 GRAMS)

À LA MEUNIÈRE – 39,⁵



STARTERS

CRAB COCKTAIL – CRAB SALAD – GRANNY SMITH APPLE – CUCUMBER – LANGOUSTINE FOAM – 15

SALMON MOSAIC – CAPERS – WHITE BALSAMIC VINAIGRETTE – KOHLRABI – HERB OIL – 14,⁵

✓ **VICHYSOISE – POTATO AND LEEK SOUP** – CROUTON – SMOKED ALMOND – 9,⁵
+ *OPTIONAL PRAWN & CRAYFISH* – 8

✓ **CELERIAC GRATIN** – BROWN BUTTER – BLACK GARLIC CREAM – BEURRE BLANC – CRISPY PARSNIP – 13

STEAK TARTARE – GOCHUJANG – DAIKON – NASHI PEAR – CASHEW NUTS – 15

CONFIT DUCK LEG RILLETES – COGNAC AND CALVADOS – CRANBERRY – CORNICHON – WALNUT MAYONNAISE – 15

MAINS

FISH OF THE DAY - SALSIFY - WHITE ONION CREAM - LA RATTE POTATOES - SAMPHIRE - POULTRY SAUCE - 24,⁵

✓ **HOMEMADE FALAFEL** - BABA GANOUSH - APPLE & CORIANDER SALSA - CELERY - SPRING ONION - 22,⁵

✓ **PUMPKIN RISOTTO** - SAGE - HAZELNUT - RICOTTA WITH GORGONZOLA - 21

STEAK TARTARE - GOCHUJANG - DAIKON - NASHI PEAR - CASHEW NUTS - 25

SHORT RIB - JERUSALEM ARTICHOKE - MUSHROOMS - RED CABBAGE - VEAL JUS WITH MUSHROOMS - 28

PORK CHEEKS - BRAISED IN DARK BEER - POTATO MOUSSELINE - CARROT - PEPPER SAUCE - 24,⁵

SIDES

LAVETT BLONDE SOURDOUGH BREAD
HOMEMADE HERB BUTTER - 5,⁵

FRENCH FRIES - MAYONNAISE - 6

ROASTED VEGETABLES - 7.5

SALAD - FRESH MIXED SEASONAL SALAD - 6

✓ VEGETARIAN

