

SOEP

✓ VICHYSOISE – 9,⁵

AARDAPPEL – PREI – CROÛTON – AMANDEL

+ *optioneel Gamba & rivierkreeftjes – 8*

Potato – leek – crouton – smoked almond

+ *Optional: prawn & crayfish – 8*

SALADES & SANDWICHES

CAESAR SALAD – 14,⁵

GEMARINEERDE KIP – EI – PARMEZAAN – CROUTONS – ANSJOVIS

Marinated chicken – egg – parmesan – croutons – anchovy

✓ BIETENSALADE – 13,⁵

RODE BIET – GELE BIET – DRAGON – OUDE GEITENKAAS

Red beet – yellow beet – tarragon – aged goat cheese

✓ OESTERZWAM SANDWICH – 13,⁵

GEBAKKEN OESTERZWAM – AHORN – CASHEWDRESSING – MOSTERDZAAD

Fried oyster mushroom – maple cashew dressing – mustard seed

GEROOKTE ZALM SANDWICH – 15,⁵

NORICRÈME – ROOMKAAS – KOMKOMMER – RODE UI

Nori – cream – cucumber – red onion

PORCHETTA SANDWICH – 14,⁵

PORCHETTA – EIER SALADE – RODE KOOL – MACADAMIANOOT

Egg salad – red cabbage – macadamia nuts

LUNCH SPECIAL – 17,⁵

Twée vers belegde sandwiches en soep van het seizoen
à la Union House

*A duo of freshly made sandwiches with seasonal soup à
la Union House*

ZOET & DESSERT

TIRAMISU – 11

MASCARPONE – LANGE VINGERS – MARSALA – CACAO

Classic tiramisu

KOFFIE COMPLEET – 8,⁵ P.P.

Koffie of thee met drie zoetigheden *Coffee or tea with
three sweets*

PÂTISSERIE GEBAK – 5

Met slagroom + 0,⁵

Assorted pastries – whipped cream + 0,⁵

VOORGERECHTEN

✓ KRABCOCKTAIL – 15

GRANNY SMITH – KOMKOMMER – SCHUIM VAN LANGOUSTINE

Granny Smith apple – cucumber – langoustine foam

STEAK TARTAAR - 15

GOCHUJANG – RETTICH – NASHI PEER – CASHEWNOOT

Gochujang (chilli) – daikon – nashi pear – cashew nut

HOOFDGERECHTEN

✓ POMPOENRISOTTO – 21

SALIE – HAZELNOOT – RICOTTA MET GORGONZOLA

Sage – hazelnut – ricotta with Gorgonzola

VIS VAN DE DAG – 24,⁵

SCHORSENEER – WITTE UIENCRÈME – LA RATTE – ZEEKRAAL – SAUS VAN FOELIE

Fish of the day – salsify – white onion cream – La Ratte potatoes – samphire – mace sauce

STEAK TARTAAR – 25

GOCHUJANG – RETTICH – NASHI PEER – CASHEWNOOT

Gochujang (chilli) – daikon – nashi pear – cashew

VARKENSWANG – 24,⁵

GESTOOFD IN DONKER BIER – MOUSSELINE – WORTEL – PEPERSAUS

Pork cheeks – braised in dark beer – mousseline – carrot – pepper sauce

LUNCH MENU 39,⁵ (2) – 49,⁵ (3)

Onze keuken stelt met plezier een verrassingsmenu samen van 2 of 3 gangen.

Our kitchen is happy to create a surprise menu of 2 or 3 courses.

SIDES

ZUURDESEMBROOD – 5,⁵

HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER

Sourdough bread with homemade herb butter

FRANSE FRITES – MAYONAISE – 6

French fries with mayonnaise

GEROOSTERDE GROENTEN – 7,⁵

Roasted vegetables

SEIZOENSSALADE – 6

FRISSE GEMENGDE SALADE

Fresh mixed seasonal salad

✓ VEGA

