

BAR BITES

Oesters dozijn	38
Oesters 1/2 dozijn	20
Oesters 3 stuks	12
<i>wij serveren Oosterschelde creuses</i>	

Brood . luchtige beurre noisette	5,5
Arancini . bospaddenstoelen . ui mayonaise	7
Aardpeer crackers . artisjok crème . rettich	7
Aardappelpoffertjes . gerookte zalm . kuit	8
Charcuterie . cornichon . olijf	15

UIT DE ZEE

Gemarineerde gamba	12
aardappel crackers . komkommer . heldere bouillon . koolrabi	

Rogvleugel	16
pompoengnocchi . minivenkel . wortelcrème . schuim van strandkrabben	

Vissoep	14
coquille . kabeljauwwang . saffraan croutons	

Pieterman	15
courgette koek . krokante mossel . chioggia biet	

VAN DE GROND

Gekonfijte aubergine steak	13
lavas mousseline . gebrande noten . krokante lavas	

Polenta	11
popcorn . gekarameliseerde ui . portobello	

Wafel van peterseliewortel	12
zwarte knoflook . little gem . krokante enoki	

Groene kool	13
trompettes de la mort . aardpeercrème . duxelles	

IN DE WEI

Terrine van kippenlever	12
brioche . port . boerenkool chutney	

Wildstoof	15
aardappeltaart . spruiten . pompoen crème . vadouvan	

Gekonfijte eend	14
rode kool stampot . krokante prosciutto . vijgen relish	

Runder entrecôte	17
aspergetips . aardappel salade . chimichurri	

VOOR ERNA

Chocolademousse 10

filodeeg . gekarameliseerde noten .
dulce de leche

Witte chocolade truffel 11

kokos . passievrucht curd . rum gel

Honingparfait 9

gedroogde bloemen . matcha . spongecake

4 kazen 15

huisgemaakt garnituur

DESSERTWIJN & PORT

Tschida Spätlese - Oostenrijk 7
*Uitzonderlijk fruitig en fluwelig.
Mooie balans tussen zoet en zuur.*

Moscatel - Portugal 7,5
*Aroma's van noten, rozijnen, sinaasappel marmelade.
Zoet en zacht met tonen van honing.*

Tawny port - Portugal 7
*Rood jong fruit met gedroogd fruit en kaneel.
De smaak is rijp en vol.*

Madeira Full Rich 5yo - Portugal 9
*Walnoot, vijgen en karamel.
Rijp, stevig met zachte zoetheid.*

Pedro Ximenez - Spanje 8,5
*Donkere sherry met uitgesproken stroperigheid.
Rozijnen, dadels en vijgen.*

DIGESTIEVEN

Grand Marnier 5,5
Cointreau 5,5
Amaretto 5,5
Licor 43 5,5
Tia Maria 5,5
Baileys 5,5
Sambuca 6
Huisgemaakte Limoncello 6,5
Calvados 6
Cognac 6
Grappa 6

Whisky

Wij vertellen jou met veel plezier welke unieke whisky's we op dit moment in huis hebben!

DINERKAART

Bij Guillotine serveren we shared dining gerechten van het formaat van een voorgerecht. Wij adviseren ongeveer 4 a 5 gerechten per persoon te bestellen.

Geen zin om te kiezen of te delen?

Kies dan voor ons menu, met verrassende gerechten buiten de kaart om.

Het menu wordt bepaald door de producten van dit seizoen.

Heeft u allergieën of dieetwensen?

Overleg dan altijd even met de bediening aan tafel over de mogelijke opties.

GUILLOTINE MENU

4 gangen 51

voor - tussen - hoofd - dessert

5 gangen 59

voor - tussen - tussen - hoofd - dessert

6 gangen 67

voor - tussen - tussen - hoofd - hartig

kaasdessert - dessert

4 gangen bijpassende wijnen 28

5 gangen bijpassende wijnen 35

6 gangen bijpassende wijnen 42

we schenken ook halve glazen

liever een kaasplankje i.p.v. dessert? Dit is mogelijk voor een meerprijs van €5,00.