BAR · RESTAURANT THYM BY PARKZICHT

MENU DE NOËL

Diner
24, 25 & 26 december

PASTRAMI DE BOEUF
dungesneden gerookte ribeye op brioche met bieslookmayonaise,
zoetzure rode ui, gepofte mosterdzaadjes en frisée

* * *

COQUILLES SAINT-JACQUES
gebakken coquilles met crème van pastinaak,
groene asperges en beurre noisette met citroen

* * *

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
romige soep van champignons en eekhoorntjesbrood met
gebakken bospaddenstoelen, crème fraîche met truffel,
bruine-boter-hazelnoot en bieslook

* * *

TOURNEDOS
gebakken tournedos met aardappelmarbré, gebakken spruitjes,
rode biet en jus van *Meneer de Bruin,* ons eigen bruine bier

* * *

MOUSSE AU CHOCOLAT CARAMEL
karamel-chocolademousse met passievrucht
en vanille-ijs

5 gangen | 82.50

Dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten bij je reservering
Reserveer via www.thym.nl of bel 085 087 60 52

BAR · RESTAURANT
THYM
BY PARKZICHT