

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

MENU GOURMANDISE

ZEEBAARS

ceviche van zeebaars | gebrande avocado | krokante mais | bieslook

ASPERGE [✓]

gebakken witte asperge | zacht gegaard ei | verse truffel | gebrande mosterd

EENDENBOUT

gekonfijte eendenbout | abrikozenketchup | krokante aardappel

BURRATINA [✓]

romesco | licht pittige paprikajam | groene olijf

Deze gerechten zijn van toepassing bij het vijfgangenmenu

ROGVLEUGEL

in roomboter gebakken rogvleugel | aardappelmousseline | zeekraal

ZWEZERIK

kalfszwezerik | groene asperge | madeirajus | meloeskes

LAMSFILET

gebakken lamsfilet | jus van vadouvan | pastinaak | doperwt

ZEEDUIVEL

zeeduivelfilet | cherrytomaat | marbré van aardappel | antiboise | pijnboompit

AARDBEI

aardbei | rabarber | aceto balsamico | yoghurt

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf Franse kazen | kletzenbrood | druif | walnoot

meerprijs: 7.- als extra tussengerecht: 15.-

vijf gangen 62.5 | vier gangen 52.- | drie gangen 44.5

Ons Menu Gourmandise is alleen per tafel te bestellen.

Wenst u een vegetarisch menu? Laat het ons weten.

Frites bij het Menu Gourmandise | 6.-

À LA CARTE

PLATS APÉRITIFS

OESTERS

oesters Geay

per stuk | 5.5

vanaf 2 stuks te bestellen

PATA NEGRA

80 gram

17.-

SAUCISSON SEC

gedroogde Franse worst

5.-

ENTRÉES

STEAK TARTARE CLASSIQUE *Thym's favorite*

steak tartare | rauw ei | mosterd | ui | kappertjes | augurk

80 gram | 16.5

ZWEZERIK

kalfszwezerik | groene asperge | madeirajus | meloeskes | 23.-

BURRATINA [✓]

romesco | licht pittige paprikajam | groene olijf | 14.5

ASPERGE [✓]gebakken witte asperge | zacht gegaard ei | verse truffel
gebrande mosterd | 18.5**KLASSIEKE BISQUE** *Thym's favorite*

kreeftensoep | rivierkreeftjes | rouille | 15.-

ROMIGE WITTE ASPERGESOEP [✓]

aspergesoep | hooiham | peterselie | 11.5

PLATS

TOURNEDOS *Thym's favorite*

gebakken tournedos | gnocchi | sjalottencompote | 34.5

saus: madeira | peperroom | rozemarijnjus | Hollandaise

supplément: zwezerik | 7.5

STEAK TARTARE CLASSIQUE *Thym's favorite*

steak tartare | rauw ei | mosterd | ui | kappertjes | augurk

friet | 140 gram | 24.-

SOLE MEUNIÈRE

in roomboter gebakken zeetong | citroen-kappertjesboter

frites | *dagprijs***ROGVLEUGEL**

in roomboter gebakken rogvleugel | aardappelmousseline

zeekraal | kappertjes | 29.5

SPITSKOOL [✓]

krokant gebakken spitskool | Parmezaanse kaas

knapperige pinda | bieslook | 19.5

TOUT EST POSSIBLE

[✓] Dit gerecht is vegetarisch of mogelijk vegetarisch te bestellen.

Bent u vegetarisch en wenst u nog andere keuzes?

Wij denken graag met u mee.

Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten.

AVEC

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites.

salade | 5.5

extra frites | mayonaise | 6.-

witte asperges | ei | Hollandaise saus

3 stuks | *dagprijs*

DESSERTS

DAME BLANCHE

romig vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom | 9.5

AARDBEI

aardbei | rabarber | aceto balsamico | yoghurt | 9.5

FRENCH TOAST

wentelteefje van brioche | crème fraîche | citroen | romig vanille- ijs | karamel | 9.5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee | drie friandises | 9.5

ESPRESSO MARTINI

vodka | espresso | vanille | 11.-

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen | kletzenbrood | druif | walnoot | 15.-

*Heeft u liever een paar bolletjes ijs?
Vraag de bediening naar de beschikbare smaken.
Wij schenken u graag begeleidende wijnen bij onze desserts.*

CAFÉ

Irish Coffee *met Jameson Whiskey*
French Coffee *met Grand Marnier*
Spanish Coffee *met Tia Maria of Licor 43*
Italian Coffee *met Amaretto*
Baileys Coffee

8.75

BONJOUR

Op de hoogte blijven van
fijne events, nieuwe gerechten
en alle mogelijkheden?
Volg ons op Facebook of
Instagram @thymbyparkzicht
of bezoek www.thym.nl