

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

MENU GOURMANDISE

ZEEBAARS

ceviche van zeebaars | gebrande avocado | krokante mais | bieslook

BURRATA [✓]

burrata | gele tomaat | gegrilde perzik | basilicum

EENDENBOUT

gekonfijte eendenbout | abrikozenketchup | krokante aardappel

PREI [✓]

prei | zacht gegaard ei | gebrande mosterd | truffel | Parmezaanse kaas

Deze gerechten zijn van toepassing bij het vijfgangenmenu

TARBOTFILET

in roomboter gebakken tarbotfilet | aardappelmousseline | zeekraal

ZWEZERIK

kalfszwezerik | groene asperge | madeirajus | meloeskes

BAVETTE

gebakken bavette | runderwang | artisjok | rucola

ZEEDUIVEL

zeeduivelfilet | marbré van aardappel | antiboise | pijnboompit

AARDBEI

aardbei | framboos | 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.-

OLIVES

groene olijven
5.5

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.-

BURRATA [✓]

burrata | gele tomaat | gegrilde perzik | basilicum | 14.5

PREI [✓]

prei | zacht gegaard ei | gebrande mosterd | truffel
Parmezaanse kaas | 18.5

KLASSIEKE BISQUE *Thym's favorite*

kreeftensoep | rivierkreeftjes | rouille | 15.-

FRISSE MOSTERDSOEP [✓]

mosterdsoep | buikspek | lente ui | 11.5

PLATS

TOURNEDOS *Thym's favorite*

gebakken tournedos | aardappelmousseline | paprika | 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*

TARBOTFILET

in roomboter gebakken tarbotfilet | aardappelmousseline
zeekraal | kappertjes | 29.5

TARTE TATIN SJALOT [✓]

tarte tatin van sjalot | Lazuli | peer | 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.-

groene asperges | Hollandaise saus
dagprijs

DESSERTS

DAME BLANCHE

romig vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom | 9.5

AARDBEI

aardbei | framboos | aceto balsamico | yoghurt | 9.5

MONCHOU

roomkaas | bastogne | kersen | 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