

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

RODE SPITSKOOL [✓]

cashewnoot | gekonfijte citroen | 36 maanden gerijpte Comté

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 | 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.-

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.-

RODE SPITSKOOL [∇]

cashewnoot | gekonfijte citroen

36 maanden gerijpte Comté | 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 | aardappelmousseline | paprika | 34.5

saus: madeira | peperroom | rozemarijnus | 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

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.-

witte asperges | ei | Hollandaise saus

3 stuks | *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