

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

ENTRÉES

RUNDERCARPACCIO

dungesneden runderlende met truffelcrème, geschaafde Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes | 18.5

GARNALENCOCKTAIL

Hollandse garnalen en krokante garnaal met huisgemaakte cocktailsaus, tomaat, ei en romainesla | 18.-

PASTRAMI DE BOEUF

dungesneden ribeye op brioche met bieslookmayonaise, zoetzure rode ui, gepofte mosterdzaadjes en frisée | 16.5

GEROOKTE PALING

Rijpelaal paling met aardappel-koolrabisalade, krokante aardappel en crème fraîche | 18.5

BISQUE *Thym's favorite*

onze klassieke kreeftensoep met rivierkreeftjes en rouille | 17.5

SEIZOENSOEP

huisgemaakte seizoensoep | 12.5

ZWEZERIK

kalfszwezerik met bospeen, aardappelpuree, Madeirajus en mosterdzaad | 24.5

BURRATA

romige burrata met peer, honing, pompoen en walnoot | 15.-

COQUILLES *Thym's favorite*

gebakken coquilles met crème van pastinaak, groene asperges en beurre noisette met citroen | 19.-

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

aangemaakte steak tartare met crème van eidooier, gepofte mosterdzaadjes, krokant van Parmezaan en kruidensla | 16.5

ESCARGOTS

wijngaardslakken in huisje in knoflookboter | 16.5

OEUF MAYONAISE

gekookte eitjes met romige mayonaise en krokante croûtons | 12.5

DIEETWENSEN

 dit gerecht is vegetarisch

 dit gerecht bevat noten

 dit gerecht is notenvrij te bestellen

 dit gerecht bevat lactose

 dit gerecht is lactosevrij te bestellen

 dit gerecht bevat (sporen van) gluten

 dit gerecht is glutenvrij te bestellen

Wij doen er alles aan om rekening te houden met dieetwensen en allergieën. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat onze gerechten volledig vrij zijn van kruisbesmetting of sporen van allergenen.

Vraag ons gerust naar de uitgebreide allergenenlijst.

APÉRO | BIÈRES | COCKTAILS | VINS

Bekijk onze borrelkaart voor onze verschillende bites en overige dranken zoals cocktails, bieren en gin-tonics.

Vraag ook naar onze uitgebreide wijnkaart.

PLATS

TOURNEDOS

gebakken tournedos met crème van pastinaak,
schorseneren, gebakken champignons
en bieslookmayonaise | 42.-

saus: *peperroomjus* | *hollandaise* | *dragonboter*

Madeira | *tijmjus*

supplément: *zwezerik* | 8.-

SOLE MEUNIÈRE

in roomboter gebakken zeetong met kappertjes
en citroen | 49.5

MOULES FRITES

gestoofde mosselen in witte wijn en room met venkel,
frites, huisgemaakte cocktailsaus en mayonaise | 25.5

STEAK FRITES

gebakken diamanthaas met frites en een frisse
little gem-salade | 29.5

saus: *peperroomjus* | *hollandaise* | *dragonboter*

Madeira | *tijmjus*

VOL AU VENT *Thym's favorite*

pasteitje met ragout van bospaddenstoelen,
truffel en dragon | 19.5

supplément: *zwezerik* | 8.-

SALADE CÉSAR

gebakken kipfilet met romainesla, ansjovis, bacon,
Parmezaanse kaas, croûtons, ei en Césardressing | 19.5

POISSON DU JOUR *Thym's favorite*

vis van de dag met gestoofde prei, spinazie,
zeekraal en jus de volaille | 27.5

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

aangemaakte steak tartare met crème van eidooier,
gepofte mosterdzaadjes, krokant van Parmezaan
en kruidensla | 22.5

PASTA DE LA MER

linguine met rivierkreeftjes, kreeftensaus
en spinazie | 25.5

PASTA PARMEZAAN & TRUFFEL

linguine met saus van Parmezaan, truffel
en bieslook | 23.5

TARTE TATIN SJALOT

tarte tatin van sjalot met geitenkaas, walnoot,
truffelhoning, frisée en uiencompote | 18.5

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

een frisse salade met warme geitenkaas, gegrilde
groenten, walnoot en uiencompote | 19.5

AVEC

FRITES MET MAYONAISE  | 6.-

FRITES MET TRUFFELCRÈME & PARMEZAAN   | 8.5

GROEN SLAATJE MET FRENCH DRESSING | 5.-

GEROOSTERDE BOSPEEN MET DRAGON  | 6.5

OVENGEROOSTERDE KRIELEN | 6.-

HARICOTS VERTS  | 6.5

ZWEZERIK  | 8.-

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE

warme flensjes met sinaasappel en romig vanille-ijs | 9.5

CRÈME BRÛLÉE

klassieke crème brûlée | 9.5

PROFITEROLES *Thym's favorite*

soezen gevuld met romig vanille-ijs geserveerd met warme chocoladesaus | 9.-

TARTE BOURDALOUE

stoofperentaartje met romig vanille-ijs | 10.5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met drie friandises | 7.-

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

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen met kletzenbrood, druiven en walnoten | 17.5



Heeft u liever een paar bolletjes (sorbet)ijs?

Vraag de bediening naar de beschikbare smaken.

Wij schenken u graag begeleidende wijnen bij onze desserts.

CAFÉ

espresso | 3.-
koffie | 3.5
dubbele espresso | 4.-
cappuccino | 3.75
koffie verkeerd | 4.-
babyccino | 2.-
flat white | 4.5
latte macchiato | 4.-
affogato | 4.5

THÉ

thee | 3.5
verse munt- of gemberthee | 4.25
verse munt & gemberthee | 4.25
chai latte | 4.75

CAFÉ AVEC

speciale koffie met likeur en room | 8.75