

ENTRÉES

RUNDERCARPACCIO

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

GARNALENCOCKTAIL

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

GEROOKTE RUNDERPASTRAMI

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

PALING IN 'T GROEN

Rijpelaal paling met aardappel-koolrabisalade, bieslook, crème fraîche, mierikswortel, krokante aardappel en olie van palingkruid | 18.5

BISQUE *Thym's favorite*

onze klassieke kreeftensoep met rivierkreeft en rouille | 17.5

SEIZOENSOEP

huisgemaakte seizoenssoep | 11.5

ZWEZERIK

kalfszwezerik met gepofte bospeen, aardappelpuree, Madeirajus, steppegras, bieslook en gepofte mosterdzaad | 24.5

BURRATA

romige burrata met gemarineerde tomaten, crème van basilicum en rucola | 15.-

COQUILLES *Thym's favorite*

gebakken coquille met crème van doperwt, 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


BLOEMKOOL

krokante bloemkool met schuim van vadouvan, gerookte amandelen, citroen en crème van bloemkool | 14.-
supplément: *burrata* | 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 | BIERES | 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 doperwten, groene asperges, tuinerwten, tuinbonen en bieslookmayonaise | 42.-
saus: *peperroomjus* | *hollandaise* | *dragonboter*
Madeira | *tijnjus*
supplément: *zwezerik* | 8.-

SOLE MEUNIÈRE

gebakken zeetong in kappertjes- en citroenroomboter | 45.-

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 | *tijnjus*

VOL AU VENT *Thym's favorite*

pasteitje met ragout van kip, truffel, gebakken bospaddenstoel en dragon | 19.5
supplément: *zwezerik* | 8.-

SALADE CÉSAR

gebakken kipfilet met romainesla, ansjovis, bacon, Parmezaanse kaas, croutons, ei en Caesardressing | 19.5

SALADE NIÇOISE

salade niçoise met tonijn, haricoverts, krielen en ei | 22.5

POISSON DU JOUR *Thym's favorite*

vis van de dag met asperges, aardappelmousseline, zilte groente en jus de volaille | 26.5

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

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

PASTA À 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 | 17.5

TARTE À LA TOMATE

bladerdeeg gevuld met gepofte tomaten, crème van basilicum, abrikozenchutney en rucola | 18.-

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

warme geitenkaas met gegrilde groenten, walnoot, frisse salade en uiencompote | 18.5

AVEC

FRITES MET MAYONAISE  | 5.5

FRITES MET TRUFFELCRÈME & PARMEZAAN  | 7.5

GROEN SLAATJE MET FRENCH DRESSING | 5.-

GEROOSTERDE BOSPEEN MET DRAGON  | 6.-

OVEN GEROOSTERDE KRIELEN | 6.-

HARICOVERTS  | 6.5

ZWEZERIK  | 8.-

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE

warme flensjes met sinaasappel en romig vanille-ijs | 9.-

CRÈME BRÛLÉE

klassieke crème brûlée | 8.-

PROFITEROLES *Thym's favorite*

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

AARDBEIEN ROMANOFF

gemarineerde aardbeien met aardbeienroom, gel van aardbeien, parels van witte chocolade en romig vanille-ijs | 9.-

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met drie friandises | 7.-

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen met kletzenbrood, druif en walnoot | 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

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

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht