

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 EEND

dun gesneden gerookte eendenborstfilet met romige truffelcrème, pompoen, pompoenpitten, kastanje en mizuna | 14.5

PALING

Rijpelaal paling met krokante aardappel, zuurkool en jus de volaille | 18.-

BISQUE *Thym's favorite*

onze klassieke kreeftensoep met rivierkreeft en rouille | 17.5

VELOUTÉ DE MOUTARDE

romige soep met grove mosterd, knoflookcroutons, bieslook en crème fraîche | 11.5

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.

ZWEZERIK

kalfszwezerik met aardappelmousseline, zuurkool en jus de volaille | 24.5

ESCARGOTS

wijngaardslakken in huisje in knoflookboter | 16.-

COQUILLES *Thym's favorite*

gebakken coquille met crème van pastinaak, schuim van paling en gebakken schorseneren | 19.-

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

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

BURRATA

romige burrata met truffelhoning, peer, pompoen en walnoot | 14.5

OEUF MOLLET

gepocheerd ei, crème van kastanje, zuurkool, hazelnoot en hollandaise | 14.5
supplément: *gerookte zalm* | 5.-

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 aardappelmarbré, gebakken spruitjes en een mayonaise van sjalot | 39.5
saus: *madeira* | *peperroom* | *tijnjus* | *hollandaise* | *kruidenboter*
supplément: *zwezerik* | 7.5

SOLE MEUNIÈRE

gebakken zeetong in kappertjes- en citroenroomboter | 45.-

MOULES FRITES

gestoofde mosselen in witte wijn en room met venkel, ui, frites, huisgemaakte mayonaise en cocktailsaus | 24.5

STEAK FRITES

diamanthaas met frites en een frisse little gem-salade | 28.5
saus: *madeira* | *peperroom* | *tijnjus* | *hollandaise* | *kruidenboter*

VOL AU VENT

pasteitje met ragout van kip, truffel, gebakken bospaddenstoel en dragon | 19.5
supplément: *zwezerik* | 7.5

SALADE CÉSAR

gebakken kipfilet met romainesla, ansjovis, bacon, Parmezaanse kaas, croutons, ei en Caesardressing | 18.5

SALADE NIÇOISE

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

POISSON DU JOUR *Thym's favorite*

vis van de dag met gestoofde zuurkool, aardappelmousseline en jus de volaille | 25.5

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

aangemaakte steak tartare met crème van eidooier, 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 romige blauwe kaas, basilicumcrème, peer en uiencompote | 17.5

PADDENSTOELEN WELLINGTON

bladerdeeg gevuld met paddenstoelen en truffel, crème van kastanje, mayonaise van sjalot en gekonfijte zilveruitjes | 18.-

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

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

AVEC

FRITES MET MAYONAISE  | 5.-
FRITES MET TRUFFELCRÈME & PARMEZAAN   | 7.-
POMMES DUCHESSE   | 6.-
HARICOVERTS  | 6.5

SALADE ROMAINE MET FRENCH DRESSING | 5.-
GEBAKKEN SPRUITJES  | 6.-
ZWEZERIK  | 7.5

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

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE

warne 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.-

TARTE BOURDALOUE POIRE

perentaartje met amandelvulling en yoghurtijs | 8.5

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.-
verse munt&gemberthee | 4.-
chai latte | 4.75

CAFÉ AVEC

speciale koffie met likeur
en room | 8.75

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht