

CARTE DES VINS

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES BULLES

SPANJE

Cava, Penedes, Mistinguett
S.A. *Xarello, Macabeo, Parellada* 37.50

FRANKRIJK

LOIRE

Crémant brut, Loire, Langlois Château
S.A. *Chenin Blanc, Cabernet franc, Chardonnay* 47.50

CHAMPAGNE

Laurent Perrier "La Cuvee" Brut
S.A. *Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier* 75.00

Laurent Perrier "Cuvée Rosé" Brut
S.A. *Pinot Noir* 95.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES BLANCS

FRANKRIJK

BOURGOGNE

CHABLIS

Chablis Premier Cru "Beuroy", William Fèvre
2018 *Chardonnay* 65.00

Chablis Grand Cru "Bougros", Willam Fèvre
2019 *Chardonnay* 85.00

CÔTES DE BEAUNE

"Bourgogne Blanc" A.C.", Domaine Gerard Thomas
2018 *Chardonnay* 52.50

Bourgogne Blanc A.C. ", Domaine Montille
2018 *Chardonnay* 55.00

Bourgogne Aligoté "Les Plumes", Domaine Rougeot
2019 *Aligoté* 47.50

"Bourgogne Blanc A.C. ", Lucien Le Moine
2018 *Chardonnay* 72.50

"Monthelie Blanc", Domaine Douharet
2017 *Chardonnay* 55.00

"Saint Romain", Domaine Alain Grass
2017 *Chardonnay* 65.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

CÔTES DE BEAUNE

“Pernand Vergelesses”, Domaine Rollin
2018 Chardonnay 62.50

Meursault “Clos du Murger”, Domaine Albert Grivault
2018 Chardonnay 89.00

Meursault “Saint Christophe”, Domaine Montille
2018 Chardonnay 95.00

Meursault 1e Cru “Les Charmes”, Buisson Batteault
2018 Chardonnay 90.00

Saint Aubin “Les Pucelles”, Domaine Lamy - Pillot
2019 Chardonnay 74.00

Chassagne Montrachet, Domaine Montille
2018 Chardonnay 90.00

Chassagne Montrachet 1e Cru “Abbaye de Morgeot”
Domaine de Berthelemot
2018 Chardonnay 85.00

Puligny Montrachet 1e Cru “La Garenne”
Domaine Montille
2018 Chardonnay 115.00

CÔTES DE CHALONAISE

Rully, Domaine Montille
2018 Chardonnay 59.50

CÔTES DE MÂCONNAIS

Domaine deux Roches “Bourgogne Tradition”
2019 Chardonnay 44.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LOIRE

Sancerre, Chateau de Fontaine - Audon

2019 *Sauvignon Blanc*

42.50

Saumur Blanc Vieilles Vignes, Chateau Langlois

2017 *Chenin Blanc*

45.00

ALSACE

Valentin Zusslin

2018 *Pinot Blanc*

38.50

Domaine Gustave Lorentz

2020 *Pinot Gris*

37.50

RHÔNE

Côtes du Rhône Villages "A fleur du pampre Blanc"

2020 *Marsanne, Roussane, Viognier, Bourbalenc*

34.50

Viognier "Les Vignes D'Côté", Domaine Yves Cuilleron

2019 *Viognier*

42.50

St. Joseph Blanc, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Rousanne / Marsanne*

55.00

"Inopia" Blanc, Rotem & Mounir Saouma

2018 *Grenache Blanc, Bourbalenc, Marsanne en Rousanne*

52.50

"Condrieu" La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Viognier*

67.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LE SUD

Son Excellence

2020 *Sauvignon blanc*

26.50

LANGUEDOC

Terra Noble

2018 *Chardonnay*

30.00

L'Ostal Cazes

2020 *Viognier*

34.00

BORDEAUX

Chateau Guiraud Blanc, Bordeaux

2019 *Sauvignon, Semillion*

45.00

Chateau La Garde Blanc, A.C. Pessac - Leognan

2019 *Sauvignon, Semillion*

59.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DUITSLAND

MOSEL

Riesling Trocken "Haus Klosterberg", Weingut Markus Molitor
2018 *Riesling* 36.50

Riesling Spätlese "Urziger Wurzgarten", Weingut Markus Molitor
2016 *Riesling* 60.00

RHEINHESSEN

Sauvignon Blanc Trocken, Weingut Gröhl
2020 *Sauvignon Blanc* 36.50

Chardonnay & Weissburgunder Trocken, Weingut Gröhl
2020 *Chardonnay, Weissburgunder* 37.50

Riesling Reserve Trocken "Ölberg", Weingut Gröhl
2018 *Riesling* 42.50

OOSTENRIJK

KAMPTAL

Grüner Veltliner, Weingut Steininger
2020 *Grüner Veltliner* 36.00

Grüner Veltliner Alte Reben "Ried Käferberg", Rabl
2019 *Grüner Veltliner* 62.50

Riesling Federspiel, Weingut Knoll
2019 *Riesling* 47.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

ITALIË

TOSCANE

Società Agricola Terenzi Vermentino di Maremma Balbino

2018 *Vermentino*

37.50

Vistamare Ca'Marcanda Gaja

2019 *Vermentino, Viognier en Fiano*

75.00

UMBRIË

Cervaro della Sala, Antinori

2016 *Chardonnay, Grechetto*

95.00

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio “Farina”, Delle Venezie

2020 *Pinot Grigio*

30.00

PIËMONTE

Rossj Bass, A. Gaja

2018 *Chardonnay / Sauvignon Blanc*

89.00

SICILIË

deAetna Bianco, Terra Costantino

2018 *Minella, Cataratto, Carricante*

45.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

SPANJE

RUEDA

Ermita Veracruz Vinas Jovenes

2020 *Verdejo*

27.50

Shaya

2019 *Verdejo*

32.50

Ossian , Viñas Viejas de Segovia

2018 *Verdejo*

72.50

PLA DE BAGES

Abadal Blanc

2019 *Sauvignon, Picapoll, Macabeo, Chardonnay*

35.00

RIAS BAIXAS

Albamar "Pai", Edicion Especial Albariño

2019 *Albariño*

49.50

RIBERA DEL DUERO

Aalto "Blanco de Parcela"

2019 *Verdejo*

102.50

LES ROSÉS

FRANKRIJK / LANGUEDOC

Domaine L'Ostal Cazes, Minervois

2018 *Syrah, Grenache*

35.00

Domaine Guillaume & V. Philip "MIP"

2020 *Syrah, Grenache, Cinsault*

37.50

PORTUGAL / ALENTEJO

Terra D'Alter

2018 *Aragones, Touriga Nacional*

27.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES ROUGES

FRANKRIJK

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir "Eclat de Calcaire", Pierre Girardin 2018 <i>Pinot noir</i>	50.00
Bourgogne "Les Vaux", Domaine Rougeot 2018 <i>Pinot noir</i>	55.00
Bourgogne Rouge A.C. , Lucien Le Moine 2016 <i>Pinot noir</i>	72.50
Gevrey Chambertin, Domaine Marchand - Grilloot 2016 <i>Pinot Noir</i>	89.00
Pommard 1 ^o Cru "La Charnière", Lucien Le Moine 2013 <i>Pinot Noir</i>	117.50
Volnay 1 ^o Cru "Clos de Chênes" Lucien Le Moine 2017 <i>Pinot Noir</i>	125.00

BEAUJOLAIS

Fleurie, Domaine Marrans 2018 <i>Gamay</i>	45.00
Julienas, David Beaupere 2017 <i>Gamay</i>	49.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

RHÔNE

Côtes du Rhône Vilages , Domaine Florane Visan 2020 <i>Grenache, Syrah</i>	37.50
Inopia Rouge, Rotem & Mounir Saouma 2017 <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Counoise</i>	49.50
Chateauneuf du Pape "Clos de Brusquieres", Courtil - Thibaut 2019 <i>Grenache, Syrah, Mourverdre</i>	68.50
Hermitage Rouge, Domaine Belle 2015 <i>Syrah</i>	107.50

LANGUEDOC

Réunis Cébazan Rare Vineyards, IGP Pays d'Hérault 2018 <i>Carignan</i>	26.50
Maison Barboulot Pinot Noir 2018 <i>Pinot noir</i>	32.00
Domaine L'Ostal Cazes 'Estibals', Minervois 2018 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	39.50

BORDEAUX

Château Belgrave Haut Medoc Grand Cru Classe 2015 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	80.00
Château Carignan 2017 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	45.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DUITSLAND

MOSEL

Pinot noir, Weingut Markus Molitor
2017 *Pinot noir*

41.00

RHEINHESSEN

Spätburgunder Dalheim "Alte Reben", Weingut Gröhl
2019 *Spätburgunder*

42.50

SPANJE

RIOJA

Ramon Bilbao, Crianza
2018 *Tempranillo*

41.00

VALENCIA

Gloria, De Moya
2018 *Monastrell*

35.00

RIBERA DEL DUERO

Aalto
2017 *Tempranillo*

82.50

CASTILLO Y LEON

Mauro
2015 *Tempranillo & Syrah*

75.00

Mauro VS

2012 *Tempranillo*

105.00

CAMPO DE BORJA

Alto Moncayo Veraton
2017 *Garmacha Tinta*

65.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

ITALIË

TOSCANE

Societa agricola Terenzi Morellino di Scansano 2018 <i>Morellino di Scansano</i>	36.50
Pepita IGT, Claudia Ferrero 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Montepulcano, Alicante, Merlot</i>	39.50
Palazetto, Tua Rita 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	39.50
Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno 2017 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	49.50
Promis, Angelo Gaja 2017 <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	75.00
Brunello di Montalcino , Angelo Gaja 2016 <i>Sangiovese</i>	89.00

VENETO

Valpolicella Ripasso , Tenuta Sant'Antonio 2018 <i>Corvina, Rondinella, Croatina</i>	41.00
Amarone classico della Valpolicella , Farina 2016 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>	65.00
Amarone classico della Valpolicella , Tenuta Sant'Antonio 2015 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	72.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

PIEMONTE

Barbera d'Alba Peiragal Marchesi di Barolo

2018 *Barbera*

49.50

Langhe Martinenga, Marchesi di Gresy

2018 *Nebbiolo*

52.50

Sito Moresco , Angelo Gaja

2016 *Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet sauvignon*

85.00

Barolo Riserva Della Casa

2012 *Nebbiolo*

75.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DESSERT

PORTUGAL

Graham's "The Tawny" <i>Touriga nacional, Touriga francesa, Tinto roriz</i>	8.50
Graham's 20 Years Old Tawny <i>Touriga Francesca, Touriga Nacional, Tinta Barocca</i>	18.50
Graham's 30 Years Old Tawny <i>Touriga Francesca, Touriga Nacional, Tinta Barocca</i>	18.50

FRANKRIJK

Cellier de la Donna Rivesaltes Ambré Hors d'Age Rivesaltes <i>S.A. Grenache blanc, Grenache gris</i>	6.00
Muscat de Frontignan Prestige Languedoc <i>2017 Muscat a petit grains</i>	6.00
Chateau Violet Sauternes <i>2010 Semillion, Sauvignon blanc</i>	8.75
Langlois-Château Côteaux du Layon Loire <i>2015 Chenin Blanc</i>	6.50

SPANJE

Casa de la Ermita Vino dulce Jumilla <i>2017 Monastrell</i>	6.50
Valdespino Moscatel Promesa <i>S.A. Moscatell</i>	8.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT