



TRIPS

Wien

GOOD MOOD FOOD

Probieren Sie
unsere köstliche
hausgemachte
Sangria auf Basis
von Rotwein und
Cava



Unbegrenzte Tapas
aus aller Welt

Sparen Sie Wasser und
trinken Sie Sangria

Cocktails und
Wein

Mach dir weniger
Sorgen, iss mehr

Willkommen bei Tres Tapas

In unserem Restaurant dreht sich alles darum, gemeinsam köstliche Tapas zu genießen, zu teilen und zu genießen! Unsere Speisekarte bietet eine große Auswahl an schmackhaften, handwerklich zubereiteten Gerichten aus verschiedenen Küchen der Welt.

Wir empfehlen, zwei bis drei Gerichte pro Person und Runde zu bestellen. Für Gruppen ab acht Personen bestellen Sie zwei Gerichte pro Person.

Möchten Sie überrascht werden? Dann wählen Sie eine Überraschungsrunde, bei der unsere Köche eine Auswahl speziell für Sie kreieren.

Können Sie Ihren Abend mit unseren erlesenen Weinen, einem erfrischenden Cocktail oder einer hausgemachten Sangria abrunden.

Zusätzlich zu dieser Speisekarte bieten wir auch eine spezielle Kinderkarte mit Tapas-Gerichten, die speziell auf unsere jüngsten Gäste zugeschnitten ist!

Genießen, probieren und erleben Sie einen Abend voller Geschmack!

Guten Appetit!

Erwachsene und ab 13 Jahren	41,70 p.p.
8 bis 12	17,80 p.p.
4 bis 7	12,50 p.p.
0 bis 3	Kostenlos

**ENTDECKEN SIE UNSERE
ANDEREN KONZEPTE**



Wussten Sie, dass Sie im Tres sogar übernachten können? Besuchen Sie www.tresboutiquehotel.nl



KÜCHENCHEFS BESONDERES

Jeden Monat entdecken wir die Aromen eines anderen Landes. Seien Sie vom Küchenchef überrascht. Fragen Sie Ihren Gastgeber/Ihre Gastgeberin nach dem Land dieses Monats

BROTKORB

Frisch gebackenes Brotbrot, serviert mit hausgemachten Aioli, Pestomayonnaise und cremiger Cocktailsauce

RINDFLEISCH TATAKI

Kurz betrogen und dünn geschnittenes Rindfleisch, serviert mit einer frischen Ponzuddressing und Edamame

TR3S CARPACCIO

Dünn in Scheiben geschnittener Rindfleisch, Parmesankäse, Mischgruben, Rucola und ein Hauch von Trüffelmayonnaise

PINCHOS CARPACCIO

Pinchos mit geschmackvoller Carpaccio-Tartar, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise

PINCHOS BRUSCHETTA

Pinchos mit Tomate, Zwiebel, frisch würzigem Basilikum, Petersilie und Balsamico-Glasur

PINCHOS BRIE

Pinchos mit cremigem Brie, Walnüssen und Feigenkompott

MELONE MIT SCHINKEN

Dunted Serranoham, Cantaloupe und Galiameloen

CALIFORNIA CRUSHI

Fried Sushi mit Surimi, japanischem Omelett und Wasabi, eine originelle Wendung auf traditionellem Sushi

GARNELENCOCKTAIL

Niederländische Garnelen auf einem Bett aus knusprigem Salat, serviert mit Cocktailsauce, Tomate und frischer Petersilie

TATAR

Tender Rindfleisch, das mit Kapern, heimischem Aioli, knusprigem Brioche und einem gekochten Ei angereichert ist

CAESAR SALAT

Romaine Salat mit zartem Hühnchen, knusprigem Croutons und geriebenem Parmesankäse, gekochtem Ei, knusprigem Speck, serviert mit einem klassischen Caesardressing

WASSERMELON UND FETA SALAT

Frischer Salat mit frischer Wassermelone, Feta und Rucola, aromatisiert mit frischer Minze, roten Zwiebeln, Balsamico essig und einer Mischung aus Samen

THUNFISCH CRUNCH CRACKER

Knuspriger Knödel mit asiatischen marinierten Thunfischwürfeln, Wasabimayonnaise, Wakame, eingelegtem Gemüse und gebratenen Zwiebeln pickled groenten und gebackene Zwiebeln

KALT

VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE

Vegetarische Frühlingsrolle, inspiriert von der vietnamesischen Küche mit Chilisauce

MISO-LACHS

Schonend gegarter Lachs in Miso-Glasur, mit süß-saurem Gemüse, Edamame und knusprigen Crumbles

KATALANISCHE TOMATENSUPPE

Authentisches katalanisches Rezept voller purer und intensiver Aromen

SOTO AYAM

Klassisches indonesisches Soto Ayam mit Sojasprossen, Reis, Ei, Frühlingszwiebeln und knusprig gebratenen Zwiebeln – ein wahrer Genuss

NACHOS

Würzige Tortilla-Chips mit geschmolzenem Cheddar, Tomatensalsa, Crème fraîche und frischen Frühlingszwiebeln

PHILLY CHEESE STEAK

Zartes Steak, dünn geschnitten, auf einem weichen Brioche-Brötchen mit karamellisierten roten Zwiebeln und cremigem Schmelzkäse

KNOBLAUCHPILZE

Ofengebackene Pilze mit schwarzen Oliven, Tomaten und Kräuterbutter, überbacken mit Parmesan

POMMES FRITES MAYO

Knusprige Pommes Frites mit cremiger Mayonnaise

GAMBA PIL PIL

Geschälte Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Paprika und knusprigem Brot

PFEFFERSTEAK

Zartes, gegrilltes Steak, serviert mit cremiger Pfeffersauce und grünen Kräutern

KNUSPRIGE GARNELEN

Gebratene Garnelen mit Zitrone, hausgemachter Piri-Piri-Mayonnaise und frischer Petersilie

PAELLA

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten, Paprika und Safran. Ein spanischer Klassiker mit viel Geschmack und Charakter.

RISOTTO VERDE

Cremiges Risotto mit Parmesan, grünem Spargel, Erbsen, frischen Kräutern und einem Hauch Zitronenöl. Sommerlich, leicht und voller Geschmack

ZIEGENKÄSE

Ofengebackener Ziegenkäse mit Speck, Sesam und Honig

KOREANISCHES BRATHÄHNCHEN

Tempura-Hähnchen, serviert mit eingelegtem Gemüse, Erdnüssen und Sesam

WARM

USA- BURGER

Rindfleischburger auf einem weichen Brioche-Brötchen, belegt mit Cheddar, roten Zwiebeln, frischem Salat, Gewürzgurken und BBQ-Sauce

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 

Knusprige Süßkartoffel-Pommes, serviert mit Trüffelmayonnaise, frischer Petersilie und Parmesan

OMA'S FLEISCHBÄLLCHEN

Koreanische Sushi-Rolle mit mariniertem Tofu, asiatischem Gemüse, Sesamdressing und knusprigen Zwiebeln

KOREANISCHE STREET ROLL 

Koreaanse sushiroll met gemarineerde tofu, Aziatische groenten, sesamdressing en afgewerkt met krokante uitjes

HÄHNCHEN-SATAY

Hähnchenspieße, serviert mit Nasi Goreng, Krabbenchips, eingelegten Zwiebeln und Röstzwiebeln

MEDITERRAN MEERESZOPF

Meeresbrauenfilet mit Tomaten-Antiboise, Knoblauchöl und Kräuterstreusel

SPARERIBS 

Schonend gegart, mit BBQ-Sauce glasiert und mit Frühlingszwiebeln und Sesam garniert

CHORIZO-KROKETTEN

Knusprige Chorizo-Kroketten, serviert mit hausgemachter Aioli

CHICKEN TERIYAKI

Zarte Hähnchenkeule mit gebratenem Gemüse, Basmatireis und Teriyaki-Sauce

CHILI SIN CARNE 

Chili mit Bohnen, Tomaten und Paprika – scharf und pflanzlich. Serviert mit Tortilla-Chips, Crème fraîche und frischer Petersilie

CROQUETA DE GAMBA

Garnelenkrokette mit frischem Fenchelsalat und Zitronenmayonnaise

TR3S SCHNITZEL

Knuspriges Schnitzel mit frischer Cranberrysauce, Zitrone und frischer Petersilie

GYOZA 

Hähnchenknödel mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Teriyakisauce

KÄSEKROKETTEN 

Käsekroketten gefüllt mit cremigem Käse und Rucola

KNUSPRIGER CORNDOG

Amerikanischer Klassiker mit einem besonderen Touch – knuspriger Corndog, TR3S Mayonnaise und Tomaten-Crumble

CAMEMBERT BITES 

Mild gewürzter Camembert, knusprig frittiert und mit Feigenmarmelade serviert

KUCHENTEIG 

Eine Kombination aus Keksteig, Löffelbiskuits und Schokopops

TR3S APFEL-CRUMBLE

Warmer Apfel mit knusprigem Crumble und Vanilleeis

MONCHOU

Leichtes Frischkäsedessert mit Bastogne-Crumble und Kirschen als Topping

PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE

Sommerliche Crème-brûlée mit einem Hauch von Passionsfrucht und einem goldbraunen Zucker-Topping. Leicht, frisch und elegant.

SORBET

Frischer Obstsalat mit Mangosorbet und Erdbeersauce

PISTAZIEN-TIRAMISU

Tiramisu mit dem gewissen Etwas – leichter Mascarpone, knusprige Pistazien und weicher Keks

ZITRONEN-KÄSEKUCHEN

Frische Zitronencreme auf einem Keks-Crumble-Boden, frischer Minze und frischen roten Früchten. Cremig und köstlich sommerlich

GEFRORENE SCHOKOLADENSTÜCKE

Keksteig gefüllt mit cremigem Vanilleeis, umhüllt von knusprigen Schokoladenkekskrümeln und goldenem Sirup

CHURROS

Ein traditionelles spanisches Gericht aus goldbraun gebackenem Teig, bestäubt mit Zimtzucker, Karamell und Puderzucker

LAVAKUCHEN

Weicher Kuchen mit überraschend flüssiger Schokoladenfüllung – ein unwiderstehlicher Genuss

EIS-TRIO 

Sommerliche Aromen von Zitrone, Mango und Sangria in einer erfrischenden Kombination

DUBAI DESSERT

Der TikTok-Trend mit reichhaltiger Schokolade, Pistazie und knusprigem Kadayif

DAME BLANCHE

Vanilleeis, Schokoladensauce und Erdnuss-Crumble

 Scharf

 TR3S Favorit

 Vegetarisch