



TRIPS menu

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

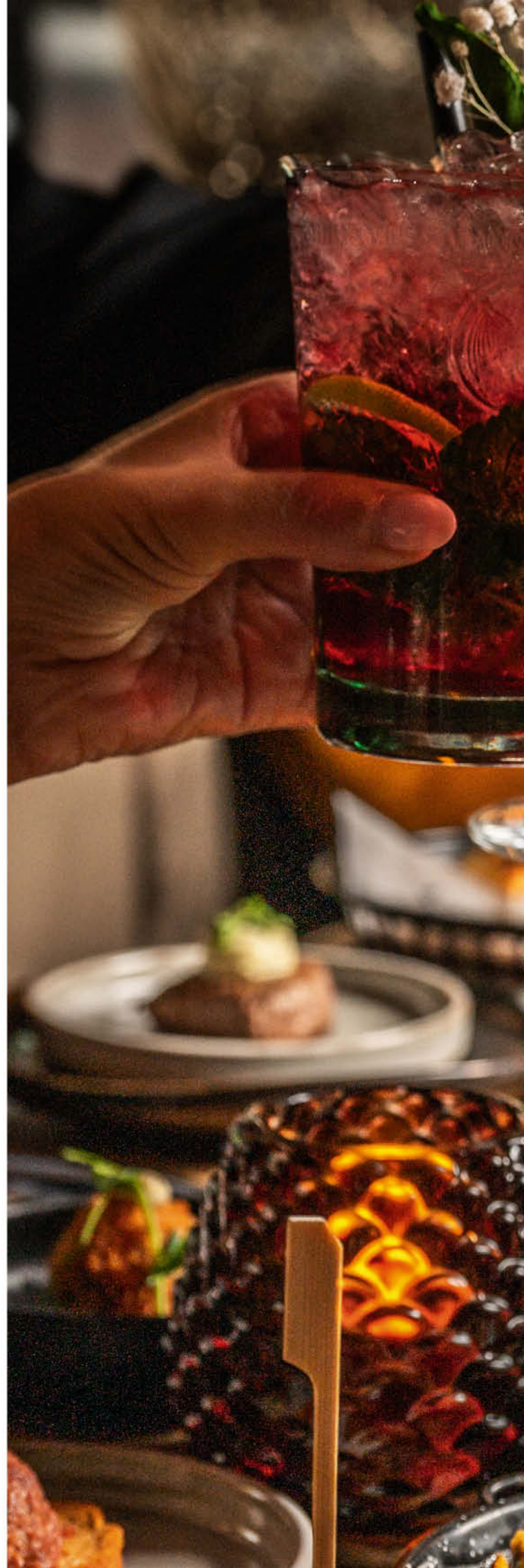
ENTDECKEN SIE UNSERE
ANDEREN KONZEPTE



3 ZUSSEN
RESTAURANT & LOUNGE



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



CHEF'S SPECIAL

Lassen Sie sich von einem der einzigartigen Gerichte unseres Küchenchefs überraschen. Fragen Sie Ihren Gastgeber nach den Tagesgerichten

BROTKORB / BROODMANDJE

Frisch gebackenes Brot mit hausgemachter Aioli und mediterranen Oliven

KÜRBIS & FETA / POMPOEN & FETA

Geröstete Kürbiskubeln mit Feldsalat, roten Zwiebeln, Feta und Kürbiskernen in einem Honig-Thymian-Dressing

RINDFLEISCH-TATAKI / BEEF TATAKI

Dünn geschnittenes Rindfleisch, leicht angebraten und serviert mit Edamame, Sesam und einem frischen Ponzu-Dressing

TR3S CARPACCIO

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, einer Samenmischung, Rucola und Trüffelmayonnaise

PINCHOS CARPACCIO

Pinchos mit Carpaccio-Tartar, Parmesan und Trüffelmayonnaise

PINCHOS BRUSCHETTA

Pinchos mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Balsamico-Glasur und frischer Petersilie

PINCHOS BRIE

Pinchos mit Brie, Pekannüssen und Feigenkompott

LACHSTOAST / SALMON TOAST

Gebackene Crostini mit frischem Lachstatar, cremigem Frischkäse und Dill

MELONE & SCHINKEN / MELOEN & HAM

Dünn geschnittener Serrano-Schinken mit Cantaloupe- und Galiamelone

CALIFORNIA CRUSHI

Frittiertes Sushi mit Surimi, japanischem Omelett und Wasabi – eine originelle Variante eines Klassikers

STEAK TARTAR / STEAK TARTAAR

Klassisches Steak Tartar mit Senfmayonnaise, Eigelbcreme und Toast

ROTE BETE & ZIEGENKÄSE / RODE BIET & GEITENKAAS

Rote Bete mit weichem Ziegenkäse, knusprigen Walnüssen, Rucola und Balsamico-Dressing

THUNFISCH-TOSTADA / TUNA TOSTADA

Tostada gefüllt mit Thunfisch, Guacamole, Chipotle-Mayonnaise und Puffreis

KALT

VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE / VIETNAMESE LOEMPIA

Vegetarische Frühlingsrolle, inspiriert von der vietnamesischen Küche, serviert mit Chilisauce

KATALANISCHE TOMATENSUPPE / CATALAANSE TOMATENSOEP

Authentische katalanische Suppe mit purem und vollem Geschmack

LACHSFILET / ZALMFILET

Gebackener Lachs mit Beurre Blanc und knusprigen Kartoffeln

SENFSUPPE / MOSTERDSOEP

Cremige Suppe aus grobem Senf und Lauch

NACHOS

Tortilla-Chips mit warmem Cheddar, Tomatensalsa, Guacamole und Frühlingszwiebeln

KNOBLAUCHPILZE / KNOFLOOKCHAMPIGNONS

Ofengebackene Pilze mit Tomaten-Kräuterbutter, überbacken mit Parmesan

POMMES FRITES MIT MAYONNAISE / FRIETJE MAYO

Knusprige Pommes Frites mit Mayonnaise

SÜSSKARTOFFEL-POMMES / SWEET POTATO FRIES

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise, Petersilie und Parmesan

GAMBA'S PIL PIL

Spanischer Klassiker – Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Paprika und knusprigem Brot

KNUSPRIG GARNELEN / CRISPY SHRIMPS

Gebatene Garnelen mit Zitrone, Piri-Piri-Mayonnaise und Petersilie

HÜHNCHEN-TEIG / KIPPASTEITJE

Blätterteig gefüllt mit cremigem Hühnerragout

CURRY MASALA

Mildes Kokos-Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen, Karotten, grünen Bohnen und Basmatireis

ZIEGENKÄSE / GEITENKAAS

Warm gebackener Ziegenkäse, umhüllt mit Speck und mit Honig und Thymian verfeinert

KOREANISCHES BRATHÄHNCHEN / KOREAN FRIED CHICKEN

Knuspriges Hähnchen mit süß-scharfer Glasur, eingelegtem Gemüse, Erdnüssen und Sesam

USA BURGER

Rindfleischburger auf Bräutigambrot mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurken und BBQ-Sauce

KÜRBIS-RAVIOLI / POMPOENRAVIOLI

Ravioli gefüllt mit Kürbis, serviert mit Kürbiscreme, Beurre Blanc und Kräuter-Crumble

WARM

OMAS FLEISCHBÄLLCHEN / OMA'S GEHAKTBAL

Traditionelles Fleischbällchen in hausgemachter Soße, serviert mit Kartoffelpüree

MINI GYROS

Pita mit gewürztem Gyros Tzatziki und Petersilie

HÄHNCHENSCHENKEL-SATAY / KIPPENDIJ SATÉ

Marinierte Hähnchenschienkel mit Erdnusssauce, Krabbenchips, eingelegten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln

FISCHPFANNKUCHEN / VISPANNETJE

Eine reichhaltige Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten in einer cremigen Sauce mit Gemüse und frischen Kräutern

HÄHNCHENBURGER / CHICKEN BURGER

Goldbraun gebratene Hähnchenschienkel auf einem Brioche-Brötchen mit frischem Salat, Tomaten und Chipotle-Mayo

SPARERIBS

Langsam gegarte Spareribs, glasiert mit BBQ-Sauce, garniert mit Frühlingszwiebeln und Sesam

CHORIZO-KROKETTE / CHORIZO KROKET

Cremige Chorizo-Krokette mit hausgemachter Aioli

TR3S SCHNITZEL

Schnitzel mit goldbrauner Kruste, serviert mit Champignon-Sahnesauce und frischer Petersilie

STEAK

Gegrilltes Steak mit Kräuterbutter und frischer Petersilie

GYOZA

Japanische Teigtaschen mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Teriyaki-Sauce

BBQ HOTDOG

BBQ-wurst im weichen Hotdog-Brötchen, belegt mit Chipotle-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln

BLUMENKOHL-GRATIN / BLOEMKOOL GRATIN

Blumenkohl-Gratin mit Emmentaler und grünen Kräuterstreuseln

RINDEREINTOPF / RUNDERSTOOF

Langsam gegartes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Birnenkompott und frischer Petersilie

KÄSEKROKETTEN / KAASKROKETJES

Käsekroketten gefüllt mit cremigem Käse und etwas Rucola

BÖREK

Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta, mit Honig übergossen

ARANCINI

Goldbraune Risottobällchen gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel – serviert mit Trüffelmayonnaise

KUCHENTEIG / CAKEBESLAG

Eine verspielte Kombination aus Keksteig, Löffelbiskuits und Schokopops

TR3S APFEL-CRUMBLE / TR3S APPEL CRUMBLE

Warmer Apfelkuchen-Crumble mit Vanilleeis

MONCHOU

Leichter Frischkäse-Dessert mit Bastogne-Crumble und Kirschen

CRÈME BRÛLÉE

Klassisch mit Vanille und knuspriger Karamellschicht

SORBET

Frischer Obstsalat mit Mangosorbet und Erdbeersauce

TIRAMISU CLASSICO

Der italienische Klassiker mit Mascarpone, Biskuit und Kakao

BISCOFF KÄSEKUCHEN / BISCOFF**CHEESECAKE**

Käsekuchen mit Spekulatius-Crumble und weichem Karamell

CARROT CAKE

Karottenkuchen mit Spekulatius-Gewürzen und gesalzenem Karamellsirup

ARME RITTER / FRENCH TOAST

Warme Brioche mit Zimteis, Puderzucker und einer Prise Zimt

TARTELETTE CHOCOLAT

Tartelette gefüllt mit Schokoladenmousse und Lebkuchen-Crumble

DUBAI DESSERT

Reichhaltiges Dessert mit Schokolade, Pistazien und Knuspriger Kadayif

DAME BLANCHE

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Erdnuss-Crumble



Wintergerichte



Scharf



TR3S Lieblingsgericht



Vegetarisch



Vegan