



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 bieten wir zwei Gerichte pro Person und Runde an.

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	42,70 p.p.
8 bis 12	18,80 p.p.
4 bis 7	13,50 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



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 🌿🍂

Kürbiswürfel 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 Abwandlung des Klassikers

STEAK TARTAR / STEAK TARTAAR ❤️

Klassisches Steak Tartar mit Senfmayonnaise, Eigelbcreme und Toast

ROTE BETE & ZIEGENKÄSE / RODE BIET & GEITENKAAS 🌿

Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, 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 🔥

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

HÜHNCHEN-TEIG / KIPPASTEITJE ❤️

Blätterteig gefüllt mit cremigem Hühnerragout und Pilzen

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 Briochebrot 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 Hähnchen-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 Hähnchenkeule auf einem Brioche-Brötchen mit frischem Salat, Tomaten und Chipotle-Mayonnaise

SPARERIBS 

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

CHORIZO-KROKETTEN / CHORIZO KROKET

Cremige Chorizo-Kroketten 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 Hot-Dog-Brötchen, garniert mit Chipotle-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln

BLUMENKOHL-GRATIN / BLOEMKOOL GRATIN 

Blumenkohl-Gratin mit Emmentaler und grünen Kräuterstreuseln

RINDERREINTOPF / 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

Leichtes Frischkäsedessert 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** 

Biscoff-Käsekuchen mit Spekulatius-Streuseln

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 Lebkuchenstreuseln

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