



TREKS menü

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 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.

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

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 Kinder ab 13 Jahren	43,20 p.p.
8 bis 12	21,20 p.p.
4 bis 7	15,20 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



TR3S CARPACCIO

Rindercarpaccio mit Parmesankäse, Rucola, Körnermischung und Trüffelmayonnaise

BROTKORB

Ofenfrisches Brot mit hausgemachter Aioli und mediterranen Oliven

CARPACCIO SPECIAL

Lassen Sie sich von dem Carpaccio unseres Küchenchefs überraschen

CALIFORNIA CRUSHI

Frittierte Sushi mit Surimi, japanischem Omelett und Wasabi – eine originelle Interpretation des Klassikers

BEEF TATAKI

Kurz angebratene Rindertataki mit Wasabi-Mayonnaise, Röstzwiebeln, Edamame, Wakame, Sesam und frischem Ponzu-Dressing

PINCHO CARPACCIO

Pinchos mit Carpaccio-Tatar, Rucola, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise

PINCHO BRUSCHETTA

Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Balsamico-Glasur und frischer Petersilie

PINCHO BRIE

Pinchos mit cremigem Brie, Pekannüssen und Honig

MELONE & SCHINKEN

Hauchdünn geschnittener Serrano-Schinken mit Cantaloupe- und Galiamelone

BURRATA & PFIRSICH SALAT

Burrata-Salat mit geröstetem Pfirsich, Rucola, Cherrytomaten, Walnüssen und Basilikum-Dressing

CAESAR SALAT

Salat aus Römersalat mit zarter Hähnchenbrust, gekochtem Ei, Parmesankäse, Croutons und Caesar-Dressing

STEAK TATAR

Klassisches Steak Tatar mit Senfmayonnaise, Eigelbcreme und Toast

WASSERMELONE PONZU

FrISChe Wassermelone in Ponzu mariniert, mit Zitronenmayonnaise und knusprigem Wasabi-Crumble

TUNA TOSTADA

Knusprige Tostada mit Thunfisch, Guacamole, Chipotle-Mayonnaise und gepufftem Reis

LACHSTATAR MANGO

Tatar aus frischem Lachs mit Avocado, süß-saurer Mango, Dragon-Dressing und schwarzem Sesam

KALT

CHEF'S SPECIAL

Neben unserer festen Speisekarte bietet unser Küchenchef wechselnde Spezialitäten an. Fragen Sie unser Servicepersonal nach den heutigen Empfehlungen.

VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE

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

KATALANISCHE TOMATENSUPPE

Authentische katalanische Suppe mit reichhaltigen und vollmundigen Aromen

TOM YAM

FrISChe thailändische Suppe mit Zitronengras, Limette und Ingwer, verfeinert mit Frühlingszwiebeln

COQUILLE BÉARNAISE

Jakobsmuschel in der Schale, überbacken mit Béarnaise-Sauce und Parmesankäse

NACHOS

Tortilla-Chips mit warmer Cheddar-Käsesauce, Tomaten-Bruschetta, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln

KNOBLAUCHCHAMPIGNONS

Ofengebackene Champignons mit Tomaten, schwarzen Oliven und Kräuterbutter, überbacken mit Parmesankäse und frischer Petersilie

POMMES MIT MAYONNAISE

Knusprige Pommes frites, serviert mit Mayonnaise

SWEET POTATO FRIES

Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise, Petersilie und Parmesankäse

GAMBAS PIL PIL

Spanischer Klassiker: Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und roter Chili, serviert mit ofenfrischem Brot

SHAKSHUKA

Eine aromatische Sauce aus Tomaten und Paprika mit Ei, Feta und warmen Gewürzen. Verfeinert mit Koriander und serviert mit Naan-Brot

KIBBELING

Knusprig gebackene Fischstücke mit frischer Estragon-Mayonnaise, Petersilie und Zitrone

CRISPY SHRIMPS

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

ZIEGENKÄSE

Warmer Ziegenkäse aus dem Ofen, umwickelt mit Speck und verfeinert mit Honig und Thymian

KOREAN FRIED CHICKEN

Knuspriges Hähnchen in einer süß-scharfen koreanischen Glasur mit geröstetem Sesam, Radieschen, Frühlingszwiebeln und frischem Kimchi

TR3S SMASH BURGER

Smash-Burger aus Rindfleisch mit geschmolzenem Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln und TR3S-Sauce auf einem Brioche-Bun

WARM

ROTE MEERBARBE

Gebratenes Filet von der Roten Meerbarbe mit Tomatensalat, Zitronenmayonnaise und knusprigem Crumble

YAKITORI CHICKEN

Gegrillter Hähnchenspieß mit Yakitori-Sauce, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln

GRÜNE SPARGEL 🌿

Gebratener grüner Spargel mit Parmesankäse, Balsamico-Glasur und Kräuter-Crumble

OMAS FRIKADELLE ❤️

Rinderfrikadelle in kräftiger Bratensauce, serviert mit Kartoffelpüree

BUTTER CHICKEN

Zartes Hähnchen in cremiger Butter-Chicken-Sauce, serviert mit warmem Naan-Brot, Crème fraîche und frischer Petersilie

HÄHNCHENSATÉ

Gegrilltes Hähnchen mit Erdnusssauce, Krupuk, Atjar, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln

CHICKEN BURGER

Goldbraun gebratene Hähnchenbrust auf einem Brioche-Bun mit knackigem Salat, Tomate und Chipotle-Mayonnaise

SPARERIBS ❤️

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

HÄHNCHEN PIRI PIRI 🔥

Marinierte Hähnchenflügel mit Piri-Piri-Gewürz

CHORIZO-KROKETTEN

Knusprige Chorizo-Krokettten mit hausgemachter Aioli

SAMOSA 🌿

Knusprige gefüllte Samosa mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen, serviert mit Mango-Chutney-Mayonnaise

TR3S SCHNITZEL

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

STEAK

Gebratenes Rindersteak mit Pfeffersauce und frischer Petersilie

GYOZA ❤️

Japanische Hähnchen-Gyoza mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Teriyaki-Sauce

THAI CURRY 🌿 🔥

Ein würziges, cremiges grünes Curry mit Kokosmilch, Aubergine und thailändischen Gewürzen, serviert mit Nasi Kuning und einer Nussmischung

KÄSEKROKETTEN 🌿

Knusprige Käsekrokettten, gefüllt mit cremigem Käse und einem Hauch von Rucola

LACHS TERIYAKI

Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, knusprigem Crumble und Sesam, serviert mit asiatischem Gurkensalat

KUCHENTEIG ❤️

Eine verspielte Kombination aus Cookie Dough, Löffelbiskuit und Schokopops

TR3S APFEL CRUMBLE ❤️

Hausgemachter Apfelkuchen, serviert mit Vanilleeis

MONCHOU

Luftiges Frischkäse-Dessert mit Bastogne-Keks-Crumble und Kirschen

CRÈME BRÛLÉE

Der Klassiker mit Vanille und einer knusprigen Karamellkruste

PANNA COTTA PORNSTAR

Panna Cotta mit Passionsfrucht, Beeren-Crumble und luftigem Pornstar-Martini-Schaum (enthält Alkohol)

SORBET

Frischer Obstsalat mit Mango-Sorbet und Erdbeersauce

VANILLE-CRÈME-BRÖTCHEN

Brioche-Brötchen mit cremiger Konditorcreme und Puderzucker

TROPISCHER SPEKKOEK

Indonesischer Schichtkuchen mit Mango und Passionsfrucht, serviert mit Kokoseis und frischem Passionsfrucht-Coulis

ERDBEEREN ROMANOFF ❤️

FrISChe Erdbeeren, serviert mit Quarkcreme und Baiser. Ein Klassiker in neuem Gewand

BUENO TIRAMISU

Mascarpone mit zartem Biskuit, Bueno und Kakao

CHURROS

Knusprige spanische Churros mit Zimtucker, serviert mit Dulce de Leche und Vanilleeis

DAME BLANCHE

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Erdnuss-Crumble



Scharf



TR3S Favorit



Vegetarisch



Vegan