TR3S menu

Probieren Sie unsere köstliche hausgemachte Sangria mit Rotwein oder Cava.



GOOD MOOD FOOD

Unbegrenzte Tapas aus aller Welt

Sparen Sie Wasser und trinken Sie Sangria

Cocktails und wein

Mach dir weniger Sorgen, iss mehr TR3S

KALT

CHEF'S SPECIALS
Neben unserer festen Speisekarte serviert der Küchenchef wechselnde Specials. Fragen Sie Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin nach den Specials des Tages.

BROTKORB
Ofengebackenes Brot mit hausgemachter Aioli und geräucherten Mandeln

TR3S CARPACCIO
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola, Kernmischung und Trüffelmayonnaise

VITELLO TONNATO
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, roten Zwiebeln und Rucola

CALIFORNIA CRUSHI
Frittiertes Sushi mit Surimi, japanischem Omelett und Wasabi – ein origineller Twist auf den Klassiker

BEEF TATAKI
Leicht angebratenes Rindfleisch-Tataki mit Wasabi-Mayonnaise, Röstzwiebeln, Edamame, Wakame, Sesam und frischem Ponzu-Dressing

PINCHO CARPACCIO
Pinchos mit Carpaccio-Tatar, Rucola, Parmesan und Trüffelmayonnaise

PINCHO BRUSCHETTA
Pinchos mit frischem Tomatensalat, roten Zwiebeln, Balsamico-Glasur und frischer Petersilie

PINCHO BRIE
Pinchos mit cremigem Brie, Pekannuss und Honig

PINCHO VEGANER ZIEGENKÄSE
Pinchos mit mariniertem, pflanzlichem Ziegenkäse und Preiselbeerkompott

MELONE & SCHINKEN
Dünn geschnittener Serranoschinken mit Cantaloupe- und Galiamelone

CAESAR SALAT
Romanasalat mit knusprigem Hähnchenbrustfilet, gekochtem Ei, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing

STEAK TATAR
Klassisches Steak Tatar mit Senfmayonnaise, Eigelbcreme und knusprigem Toast

TUNA TOSTADA
Knusprige Tostada mit Thunfisch, Guacamole, Chipotle-Mayonnaise und Puffreis

TATAR VON ROTER BETE & ZIEGENKÄSE
Tatar von marinierter Roter Bete mit Apfel, Ziegenkäse, Walnuss, Rucola und Honig-Senf-Dressing

WARM

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

KATALANISCHE TOMATENSUPPE
Authentische katalanische Suppe mit reinen, vollmundigen Aromen

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Französischer Klassiker mit karamellisierten Zwiebeln und einem mit gereiftem Käse überbackenen Crouton

BAO BUN SHRIMP
Gedämpfter Bao Bun mit knusprigem Garnelenburger, Harissa-Mayonnaise, süßsaurer Gurke und Little Gem

QUESADILLA BARBACOA
Quesadilla gefüllt mit Rindfleischstreifen, mexikanischen Gewürzen, Tomatensalsa und geschmolzenem Käse

NACHOS
Tortillachips mit warmem Cheddar, Tomaten-Bruschetta, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln

KNOBLAUCHCHAMPIGNONS
Im Ofen gebackene Champignons mit Tomaten, schwarzen Oliven und Kräuterbutter, mit Parmesan überbacken und mit frischer Petersilie garniert

POMMES MIT MAYONNAISE
Knusprige Pommes frites mit Mayonnaise

SWEET POTATO FRIES
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise, frischer Petersilie und Parmesan

GAMBAS PIL PIL
Spanischer Klassiker: Gambas in heißem Olivenöl mit Knoblauch und roter Chili, serviert mit ofengebackenem Brot

RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI
Ravioli mit Vier-Käse-Füllung in Trüffelrahmsauce

KIBBELING
Knusprig ausgebackene Fischstücke mit frischer Estragonmayonnaise, frischer Petersilie und Zitrone

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

ZIEGENKÄSE
Warmer Ziegenkäse aus dem Ofen, im Speckmantel, verfeinert mit Honig und Thymian

KOREAN FRIED CHICKEN
Knuspriges Hähnchen in einer süß-scharfen koreanischen Glasur, dazu koreanischer Krautsalat mit geröstetem Sesam, Radieschen und Frühlingszwiebeln

TR3S SMASH BURGER
Gesmashter Rindfleischburger mit geschmolzenem Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln und TR3S-Sauce im Brioche-Bun

SCHWEINEFILET
Gebratenes Schweinefilet mit cremiger Pastinakensauce, Rotweinjus und knusprigen Zwiebeln

YAKITORI CHICKEN
Gegrillter Hähnchenspieß mit Yakitori-Sauce, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln

OMAS FLEISCHBÄLLCHEN
Rinderhackbällchen in kräftiger Jus, serviert mit Kartoffelpüree

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

HÄHNCHEN-SATÉ
Gegrilltes Hähnchen mit Erdnusssauce, Krabbenchips, Atjar, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln

CHICKEN BURGER
Goldbraun gebratenes Hähnchenbrustfilet im Brioche-Bun mit frischem Salat, Tomate und Chipotle-Mayonnaise

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

BABYBROKKOLI UND SÜSSKARTOFFEL
Gerösteter Babybrokkoli mit Süßkartoffelcreme, Balsamico-Essig und Tomatenstreuseln

CHORIZO-KROKETTEN
Kleine Kroketten mit Chorizo und hausgemachter Aioli

CALAMARES
Knuspriger Tintenfisch mit hausgemachter Aioli, frischer Petersilie und Zitrone

SCHNITZEL
Schnitzel mit goldbrauner Kruste, serviert mit Stroganoffsauce und frischer Petersilie

STEAK
Gebratenes Rindersteak mit Pfeffersauce, Kartoffelchips und frischer Petersilie

GYOZA
Japanische Hähnchen-Dumplings mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Teriyaki

BOEUF BOURGUIGNON
Französischer Rindfleischeintopf mit Champignons, Speck und Perlzwiebeln, serviert mit Kartoffelpüree

KÄSEKROKETTEN
Käsekroketten gefüllt mit cremigem, gereiftem Käse, serviert mit Senfmayonnaise

LACHS TERIYAKI
Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, knusprigen Streuseln und Sesam, serviert mit asiatischem Gurkensalat

HÄHNCHENPASTETE
Blätterteigpastete gefüllt mit cremigem Hühnerragout und Champignons

NACHTISCH

KUCHENTEIG
Eine verspielte Kombination aus Cookie Dough, Löffelbiskuit und Schokopops

TR3S APFEL CRUMBLE
Apfelkuchen mal anders, serviert mit Vanilleeis

MONCHOU
Luftiges Frischkäsedessert mit Bastogne-Crumble und Kirschen

CRÈME BRÛLÉE
Der Klassiker mit Vanille und einer knusprigen Karamellschicht

PANNA COTTA SPEKULATIUS
Cremige Panna Cotta mit Spekulatius und Spekulatius-Crumble

WINTERLICHES SORBET
Cassis-Sorbet mit Früchten und Heidelbeersauce

SPEKULATIUS MELLOW
Leckeres Gebäck mit Spekulatius und Kürbisgewürz-Karamell

CHOCOLATE CHIP COOKIE
Warme Kekse mit Schokolade, ein paar Kekse, serviert mit Vanille-Geschmack

LÜTTICHER WAFFEL
Lütticher Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Puderzucker

TIRAMISU PISTAZIE
Mascarponecreme mit Biskuit, Pistazie und Kakao

TOMPOUCE WEISSE SCHOKOLADE
Knuspriger Blätterteig mit Konditorcreme und weißer Schokolade

DAME BLANCHE
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Erdnuss-Crumble

Scharf
TR3S Favorit
Vegetarisch
Vegan

Willkommen bei Tres Tapas

Bei uns dreht sich alles um geselliges Beisammensein, Teilen und den Genuss der leckersten Tapas! Unsere Speisekarte bietet eine große Auswahl an geschmackvollen, handwerklich zubereiteten Gerichten aus verschiedenen Küchen der Welt.

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

Sie möchten sich überraschen lassen? Dann wählen Sie eine Überraschungsrunde, bei der unsere Köche eine Auswahl für Sie zusammenstellen.

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

Neben dieser Speisekarte haben wir auch eine spezielle Kinderkarte mit Tapas, abgestimmt auf unsere jüngsten Gäste!

Genießen, probieren und erleben Sie einen Abend voller Geschmack!

Guten Appetit!

PREISE

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

STROOP ALL DAY FOOD CLUB · TIGA STREETFOOD & COCKTAILS · Zoete Zusjes · BOUILLON LÉON · 3 ZUSSEN RESTAURANT & LOUNGE · TRES BOUTIQUE HOTEL

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

