

THE MENU

MRT // 2020

S
T
A
R
T
E
R

- Vitello tonato
tonijnmayonaise - groene asperges -
kapperappeltjes - crostini - 10,50
Wijntip: Pour Le Vin | Pinot Grigio | 4,95
- Cannelloni met zalm
rode biet wrap - gele biet - ice carrot dressing -
curry kroepoek - cassave wortel kroepoek - 13,50
Wijntip: Biotiful | Verdejo | 4,75
- Bieten carpaccio
breadbeans - geitenkaas - chioggia biet -
gele biet - granny smith - gebakken ui -
balsamico dressing - 11,50
Wijntip: Paparuda | Pinot Noir | 4,95
- Carpaccio
truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
pittenmix - versgemalen peper - 12,50
Wijntip: Paparuda | Pinot Noir | 4,95
- Bruschetta met lamsvlees
bruin oerbrood - knoflook - olijfolie - lamsvlees lapjes -
waterkers - mayonaise - cherry tomaat - 11,50
Wijntip: Lunari | Primitivo | 6,50
- Poke bowl
tonijn - mango - sojasaus - zeewiersalade -
sesamzaad - komkommer- wortel - siracha mayonaise -
soja bonen - 9,50
Wijntip: Biotiful | Verdejo | 4,75

S
O
U
P
&
S
P
O
O
M

-
-
- Tomatensoep
basilicum olie - crostini - 6,50
 - Mosterd soep
zalmsnippers - crostini - 7,50
 - Scropino
limoenijs - cava - vodka - limoen - 6,50
-
-

M
A
I
N
D
I
S
H

- Trio 3 ZS
kipfilet - varken - biefstuk - peper- en
paprikasaus - 20,50
Wijntip: Pour Le Vin | Merlot | 4,25
 - Tournedos
180 gram - cafe de paris saus met knoflook,
sjalotjes en champignons - 26,50
Wijntip: Lunari | Primitivo | 6,50
 - Geroosterde gnocchi
geroosterde paprika - knoflook - aubergine -
spinazie - kikkererwten - 19,50
Wijntip: Lunaria | Pecorino Bio | 6,50
 - Black angus sukade
asperge gratin - gebakken ui - wortel crème -
25,00
Wijntip: Paparuda | Pinot Noir | 4,95
 - 3ZS sliptongen
geroosterde citroen - remouladesaus - 22,00
Wijntip: Conviviale | Pinot Grigio | 4,95
 - Kipsaté
kipfilet - satésaus - cassave - atjar - 16,50
Wijntip: Paparuda | Pinot Noir | 4,95
 - Schnitzel
Varkens - peper of paprikasaus - 18,50
Wijntip: Pour Le Vin | Merlot | 4,25
 - Runderburger
sesambol - rucola - witte kool -
cheddarkaas - 16,00
Wijntip: Lunari | Primitivo | 6,50
Of doe eens hip: Drink wijn uit een blik!
Nieuw Zeeland | Te Merio | Sauvignon Blanc | 8,00
 - Zalm
harissa - couscous - lente ui - granaat appel -
munt - 21,50
Wijntip: Pour Le Vin | Sauvignon Blanc | 4,25
 - Spare-ribs
Jack daniels marinade - knoflooksaus - 20,00
Wijntip: Paparuda | Pinot Noir | 4,95
-
-

ALLERGISCH

VRAAG GERUST ONZE COLLEGA'S OM ADVIES!

MENU . . .

Wij bieden u een heerlijk 3 gangen diner aan - 32,50

**U heeft de keuze uit 3 voorgerechten,
3 hoofdgerechten en alle desserts!**

D
E
S
S
E
R
T

Panna cotta cheesecake
oreo bodem - ananas - lychee sorbet ijs - 7,00

Dame blanche
chocolade saus - gebakken wafel -
vanille ijs - 6,50

Sorbet
citroen ijs - frambozen ijs - mango ijs - fruit -
vruchtencoulis - 7,00

Lava cake
gesmolten chocolade taartje - frambozen ijs - 7,00

Brownie
Rood fruit ijs - 7,00

K
O
F
F
I
E
&
L
E
K
K
E
R
S

Koffie met een likeur - 7,95
Irish / Spanish / Dom / French Coffee
of iets anders wat u lekker vindt!

Koffie met bonbons - 6,50
koffie naar keuze

Ijskoffie - 4,95
ijskoffie met chocoladesaus en slagroom

K
I
S
M
E
N
U

VOOR

Tomaten soep of vruchten cocktail

HOOFD

Frikandel / friet / mayonaise / appelmoes

Biefstukje / friet / mayonaise / appelmoes

Kroket / friet / mayonaise / appelmoes

Kipnuggets / friet / mayonaise / appelmoes

Menu 3 gangen 13

Los hoofdgerecht 6

Heeft u iets te vieren? Gezellig!

High tea - vanaf 19,95

Brunch - vanaf 25,50

Tapas - incl. desserts 29,95

Feest arrangement - vanaf 28,95

Receptie arrangement - vanaf 15,75

Buffetten - vanaf 22,50

Vergader arrangementen - vanaf 8,50

Wist u dat wij ook een officiële trouwlocatie zijn?

*Kom voor meer informatie langs of vraag het een
van onze collega's!*

3 ZUSSEN & TRES TAPAS

RESTAURANT & LOUNGE BAR 3 ZUSSEN METEREN

RESTAURANT & LOUNGE BAR 3 ZUSSEN RHENEN

TR3S TAPAS EN WINEBAR METEREN

TR3S TAPAS EN WINEBAR VEENENDAAL

TR3S TAPAS EN WINEBAR BARNEVELD

TR3S TAPAS EN WINEBAR AMERSFOORT

TR3S TAPAS EN WINEBAR TIEL



3 z u s s e n m e t e r e n