



BIENVENUE

Threeland
HÔTEL-RESTAURANT



Apéritif

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ASSORTIES (1,2)

Platte mit verschiedenen Wurst und Aufschnittwaren/ Plate of mixed cold Cuts

11.00 €

ASSIETTE DE FROMAGES ASSORTIS (7,1)

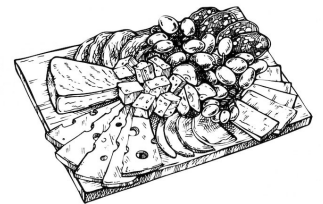
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten / Plate of mixed Cheese

11.00 €

ASSIETTE MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (7,12)

Platte mit verschiedenen Wurst- und Aufschnittwaren und Käse/ Mixed plate cold Cuts and Cheese

14.00 €



Nos Entrées

DEMI TARTARE DE BOEUF (1,3,5,10)

Halb portion Rindertartar/ half portion of Beef tartar

14.00 €

DEMI CARPACCIO DE BOEUF (3,5,7,10)

Halbes Rindercarpaccio/ half portion of Beef carpaccio

13.00 €

TARTARE DE SAUMON ET TZATZIKI (4,7,10)

Lachstartar und tzatziki/ Salmon tartar and tzatziki

15.00 €

SAUMON FUMÉ SUR SA GALETTE DE POMMES DE TERRE, CRÈME CIBOULETTE (1,3,4,7,10)

*Geraucherter Lachs auf kartoffelpfannkuchen, schnittlauch sauce
Smoked Salmon on a potato pancake with chivery cream*

16.00 €





Nos Salades

SALADE FROMAGÈRE (TOAST CHÈVRE, SAMOUSSA MUNSTER, DÈS EMMENTAL) (1,3,7,10) 22.00 €

*Cheese salad (Goat's cheese toast, Munster samoussa, Emmental dice)
Käsesalat (Ziegenkäse-Toast, Munster-Samoussa, Emmentaler- Würfel)*

SALADE MELON-JAMBON / BILLES MOZZARELLA / TOMATES CONFITES (3,7,10,12) 23.00 €

*Melon-Ham, Mozzarella balls and sun-dried Tomato salad
Salat Melone-Schinken, Mozzarellakugeln und getrockneten Tomaten*

**SALADE DE LA MER
(SAUMON FUMÉ, EMIETTE CABILLAUD, SCAMPIS, MOULES ET POIVRONS MARINÉS) (2,3,4,10,14) 26.00 €**

*Seafood Salad
(Smoked Salmon, flaked Codfish, Scampi, Mussels and marinated Peppers)
Meeresfrüchtesalat
(geräucherter Lachs, zerkleinerter Kabeljau, Scampi, Muscheln und marinierte Paprika)*

**SALADE GRECQUE (3,7,10)
(FÊTA, OLIVES, POIVRONS CONFITS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CONCOMBRES) 22.00 €**

*Greek Salad (Feta, olives, caramelised peppers, red onion, tomato, cucumber)
Griechischer Salat (Feta, Oliven, kandierte Paprika, rote Zwiebel, Tomate, Gurke)*

SALADE POULET KAARAGÉ ET CHOU MARINÉ (BEIGNET DE POULET FRIT) (1,3,6,10,11) 24.00 €

*Chicken Kaarage Salad (fried Chicken fritter) and pickled Cabage
Hühnchen-Karage-Salat (frittierte Hähnchenkräpfen) und mariniert Kohl*

**SALADE THREELANDAISE
(POMMES DE TERRES SAUTÉES, OIGNONS, LARDONS, OEUF POCHE) (3, 5, 7, 10, 12) 19.00 €**

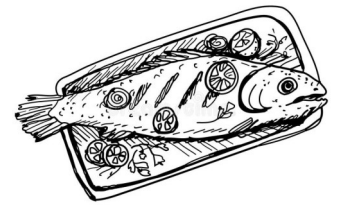
*Threeland-style salad (sauteed Potatoes, Onions, Bacon, poached Egg)
Threeland-Salat (gebratene Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, pochierte Eier)*





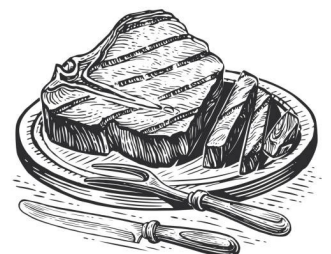
Nos Poissons

SAUMON EN PORTE- FEUILLE, PESTO ROUGE ET BASILIC (1,3,4,5)	26.00 €
<i>Salmon wrapped in parchment paper, red pesto and basil / Lachs im Blätterteigmantel, rotes pesto und Basilikum</i>	
DOS CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET AROMATES (4)	31.00 €
<i>Codfish fillet confit in olive oil and herbs Zwei in Olivenöl und Kräutern eingelegte Kabeljau-Filets</i>	
CASSOLETTE DE SCAMPIS THAÏ (2,5)	28.00 €
<i>Thai scampi pan / Thailändische Scampi-Pfanne</i>	



Nos Viandes

ENTRECÔTE TERROIR (5)	34.00 €
<i>Rinds Entrecôte von Land / Local Rib Steak</i>	
FILET DE BOEUF TERROIR (5)	36.00 €
<i>Beef tenderloin / Rinderfilet</i>	
TAGLIATA DE BOEUF TERROIR (ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES) (5,7)	38.00 €
<i>Beef tagliata with parmesan, cherrys tomatoes and rocket Tagliata vom Rinderfilet, Parmesan , Kirschtomaten und Rucola</i>	
TARTARE DE BOEUF (1,3,5,10)	26.00 €
<i>Rindertartar / Beeftartar</i>	
CARPACCIO DE BOEUF (3,5,7,10)	25.00 €
<i>Rindercarpaccio / Beef carpaccio</i>	





Nos Pâtes

Au choix : Spaghettis, Tagliatelles ou Pennes

BOLOGNAISE MAISON (1,3,5,7,9)	18.00 €
<i>Homemade bolognese pasta / Hausgemachte Bolognese-Pasta</i>	
PÂTES SCAMPIS (1,2,3,5)	23.00 €
<i>Pasta with scampi / Scampis-Pasta</i>	
CARBONARA À L'ITALIENNE (PECORINO / GUANCIALE) (1,3,5,7)	21.00 €
<i>Italian-style carbonara pasta / Italienische Carbonara-Pasta</i>	
CANNELONI RICOTTA / EPINARDS, SAUCE TOMATE GRATINÉE (1, 7)	19.00 €
<i>Gratinated Canneloni Ricotta-Spinach, Tomato Sauce</i>	
<i>Canneloni Gratin mit Ricotta und Spinat, Tomaten soße</i>	



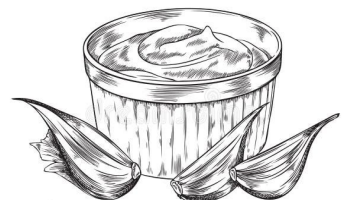
Pâtes sans Gluten / glutenfreie Nudeln / gluten-free Pasta

Supplément 2.50 €



Nos Sauces et Garnitures

SAUCE CHAMPIGNONS MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Pilzsoße / Homemade Mushroom Sauce</i>
SAUCE POIVRE MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Pfeffersoße / Homemade Pepper Sauce</i>
SAUCE BORDELAISE MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Rotweinsesoße / Homemade Red Wine Sauce</i>
SAUCE ROQUEFORT MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Blaukäsesauce / Homemade Blue Cheese Sauce</i>
SAUCE BÉARNAISE (1, 7, 12)	<i>Béarnaise-Soße / Béarnaise Sauce</i>
FRITES (1, 5)	<i>Pommes / Fries</i>
LÉGUMES MAISON (5, 7)	<i>Hausgemachtes Gemüse / Homemade Vegetables</i>
POMMES CROQUETTES (1, 3, 5, 7)	<i>Kartoffelkroketten / Potato Croquettes</i>
POMMES SAUTÉES (5, 7)	<i>Sautierte Kartoffeln /Sautéed Potatoes</i>
RIZ	<i>Reis / Rice</i>
PÂTES (1, 5, 7)	<i>Nudeln / Noodles</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (7)	<i>Hausgemachtes Kartoffelpüree / Homemade Mashed Potatoes</i>
POMMES DE TERRE VAPEUR (7)	<i>Dampf-Kartoffeln / Steamed Potatoes</i>





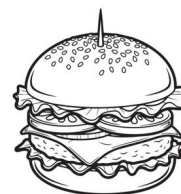
Nos Incontournables

BOUCHÉE À LA REINE TRADITIONNELLE MAISON (1,5,7) <i>Homemade Patties Queen style / Hausgemachte Königinpastete</i>	24.00 €
CORDON BLEU DE VEAU MAISON (FROMAGE D'ORVAL ET JAMBON CUIT) (1,3,5,7) <i>Homemade Veal cordon bleu / Hausgemachtes Kalbscordon bleu</i>	30.00 €
BURGER DE BOEUF THREELAND (STEAK HACHÉ DE BOEUF, CHEDDAR, SAUCE COCKTAIL, NOIX ET COMTÉ) (1, 3, 5, 10, 12) <i>Homemade Threeland burger, walnut-comté cocktail sauce</i> <i>Hausgemachter Threeland-Burger, Walnuss-Comté-Sauce</i>	24.00 €
CORDON BLEU DE VOLAILLE (JAMBON DE DINDE ET EMMENTAL) (1, 3, 5, 7) <i>Chicken cordon bleu (turkey ham and Emmental cheese)</i> <i>Hähnchen-Cordon-Bleu (Puten-Schinken und Emmentaler Käse)</i>	23.00 €
WAINZOSSIS, SAUCE MOUTARDE ET SA PURÉE MAISON (2 PIECES) (1, 7, 10) <i>White wine sausages, mustard sauce and homemade mash (2 pieces)</i>	19.00 €



Nos Plats Végétariens

SALADE DE BOULGOUR FAÇON TABOULÉ (1,7,9,10) <i>Bulgursalat Taboulé Art / Bulgur Salad Tabouleh style</i>	16.00 €
BURGER VÉGÉTARIEN (GALETTE DE POMMES DE TERRE, STEAK DE LÉGUMES, SAUCE TOMATE) (1, 7, 12) <i>Vegetarian burger - Potato patty, veggie steak, tomato sauce /</i> <i>Vegetarischer Burger - Kartoffelrösti, Gemüsebratling, Tomatensauce</i>	20.00 €
PÂTES VÉGÉTARIENNE (1,5) (LÉGUMES RATATOUILLE : COURGETTES, AUBERGINES, OIGNONS, POIVRONS, SAUCE TOMATE) <i>Vegetarian pasta - Fresh vegetables : Zucchini, Eggplant, Onions, Tomatoes and Tomato sauce</i> <i>Vegetarische Pasta - Frisches Gemüse : Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika und Tomatensauce</i>	17.00 €





Nos Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, COEUR DE FRUITS ROUGES (1,3,7)	12.00 €
<i>Homemade Chocolate cake with a red berry filling</i>	
<i>Hausgemachter Schokoladen-Mousse-Kuchen mit einer Füllung aus roten Beeren</i>	
PANNA COTTA AU COLIS ÉXOTIQUE (6)	9.00 €
<i>Panna Cotta with exotic fruits coulis / Panna Cotta mit exotischen Früchtcoulis</i>	
NOUGAT GLACÉ AMARENA ET BRANDY (1,3,7)	12.00 €
<i>Amarena and Brandy frozen Nougat</i>	
<i>Amarena und Brandy gefrorenes Nougat</i>	
CRÈME BRÛLÉE MAISON AU CARAMBAR (3,7)	11.00 €
<i>Homemade Burnt Cream with Carambar</i>	
<i>Hausgemachte gebrannte Creme mit Carambar</i>	
TIRAMISU MAISON AUX FRUITS DU MOMENT (1,3,7)	11.00 €
<i>Homemade tiramisu with seasonal fruit / Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten der Saison</i>	
CAFÉ GOURMAND (1,3,7)	13.00 €
<i>(Crème brûlée, Moelleux Chocolat, Macaron, Verrine Fruits, Guimauve Maison)</i>	
<i>(Crème brûlée, Chocolate Cake, Macaron, Fruit Verrine, Homemade Marshmallow)</i>	
<i>(Crème brûlée, Schokoladenkuchen, Macaron, Frucht-dessert im Glas, hausgemachte Marshmallows)</i>	



Nos Coupes glacées

DAME BLANCHE (1, 3, 7)	10.00 €
CAFÉ LIÉGEOIS (1, 3, 7)	10.00 €
COLONEL (1, 3, 7)	12.00 €
COUPE FORÊT NOIRE (1, 3, 7)	
(GLACE AMARENA, CERISE AMARENA, CHANTILLY, CHOCOLAT)	12.00 €
COUPE THREELAND (1, 3, 7)	
(GLACE VANILLE, RAISINS BLANC SECS MACÉRÉS À L'ALCOOL, CHANTILLY)	12.00 €
COUPE BRÉSILIENNE (1, 3, ,7)	10.00 €
(GLACE CAMEL, GLACE VANILLE, CAMEL, CHANTILLY, CACHUÈTES ENROBÉES DE CAMEL)	





Nos Pizzas

Base Tomate

11 € Pizza Margherita (1, 7)

Mozzarella

16 € Pizza Quatre Saisons (1, 7)

Mozzarella, Artichauts, Olives, Poivrons, Champignons

17 € Pizza Quatre Fromages (1, 7)

Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Comté

14 € Pizza Regina (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon, Champignons

14 € Pizza Funghi (1, 7)

Mozzarella, Champignons, Beurre d'Ail, Roquette

16 € Pizza Calzone (chausson) (1, 3, 7, 12)

Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Œuf

15 € Pizza Salami (1, 7, 12)

Mozzarella, Salami

19 € Pizza Carpaccio (1, 7)

Carpaccio de Bœuf, Mozzarella, Roquette

20 € Pizza Parmiggiana (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon cru National, Roquette, Parmesan, Tomates cerises

16 € Pizza Hawaïenne (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon blanc, Ananas





Menu Enfant

13 €

Jusqu'à 12 ans

Bis 12 Jahre / Till 12 years old

Steak Haché ou Chicken Nuggets

Hacksteak oder Hühnernuggets und Pommes /

Minced Steak or Chicken Nuggets with French fries

(Frites ou Pâtes, Riz, Légumes)

(Pommes oder Nudeln, Reis, Gemüse)

(Fries or Pasta, Rice, Vegetables)

Ou Pâtes Jambon - Crème ou sauce Tomate

Nudeln, Schinken - Sahne - Pilzen / Pasta Ham - Cream - Mushrooms

Ou

Ou Pizza (Margherita ou Jambon)

Pizza Kâse oder Schinken / Pizza Cheese or Ham

+ Glace 2 boules (Eiskugel / Ice-cream)

Ou Gaufre au Sucre (Zuckerwaffel / Sugar Waffle)





L'HÔTEL THREELAND
ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
UN BON APPÉTIT

Threeland
HÔTEL-RESTAURANT
