



BIENVENUE

Threeland
HÔTEL-RESTAURANT



Apéritif

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ASSORTIES (1,2)

11.00 €

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

ASSIETTE DE FROMAGES ASSORTIS (7,1)

11.00 €

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten / Plate of mixed Cheese

ASSIETTE MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (7,12)

14.00 €

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



Nos Entrées

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

14.00 €

Halb portion Rindertartar/ half portion of Beef tartar

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

13.00 €

Halbes Rindercarpaccio/ half portion of Beef carpaccio

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE (2,3,4,7,9,10)

14.00 €

Lachscarpaccio in Rote Bete Marinade / Salmon carpaccio marinated in beetroot

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

16.00 €

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





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 Hähnchenkrapfen) 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 €

Salmon wrapped in parchment paper, red pesto and basil / Lachs im Blätterteigmantel, rotes pesto und Basilikum

DOS CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET AROMATES (4)

31.00 €

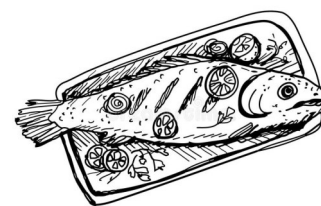
Codfish fillet confit in olive oil and herbs

Zwei in Olivenöl und Kräutern eingelegte Kabeljau-Filets

CASSOLETTE DE SCAMPIS THAÏ (2,5)

28.00 €

Thai scampi pan / Thailändische Scampi-Pfanne



Nos Viandes

ENTRECÔTE TERROIR (5)

34.00 €

Rinds Entrecôte von Land / Local Rib Steak

FILET DE BOEUF TERROIR (5)

36.00 €

Beef tenderloin / Rinderfilet

TAGLIATA DE BOEUF TERROIR (ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES) (5,7)

38.00 €

Beef tagliata with parmesan, cherrys tomatoes and rocket

Tagliata vom Rinderfilet, Parmesan , Kirschtomaten und Rucola

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

26.00 €

Rindertartar / Beeftartar

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

25.00 €

Rindercarpaccio / Beef carpaccio





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</i>
	<i>/ Homemade Mashed Potatoes</i>
POMMES DE TERRE VAPEUR (7)	<i>Dampf-Kartoffeln / Steamed Potatoes</i>



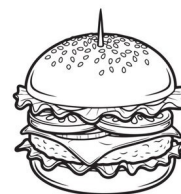


Nos Incontournables

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 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) 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 €
JAMBON À LA GRIFFE MARQUE NATIONALE BOUCHERIE MEYER, FRITES ET SALADE (1, 3, 5, 10, 12) <i>Ham on the bone, Meyer national brand, sliced in the dining room, served with fries and salad / Schinken am Knochen, nationale Marke Meyer, im Speisesaal geschnitten, dazu Pommes und</i>	24.00 €



Nos Plats Végétariens



RISOTTO AU TOFU FUMÉ (7) <i>Geraüchertes Tofu Risotto / Smoked Tofu Risotto</i>	18.00 €
BURGER VÉGÉTARIEN (GALETTE DE POMMES DE TERRE, STEAK DE LÉGUMES, SAUCE TOMATE) (1, 7, 12) <i>Vegetarian burger - Potato patty, veggie steak, tomato sauce / 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 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 Caramel, GLACE VANILLE, Caramel, CHANTILLY, CACAHUÈTES ENROBÉES DE Caramel)	





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 Pízza (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



Nos Suggestions

TARTARE DE BOEUF ESTIVALE (GUACAMOLE AVOCAT, TOMATE CERISE, PARMESAN) (3,7) **ENTRÉE : 14.00 €** **PLAT : 22.00 €**

SUMMER BEEF TARTARE(AVOCADO GUACAMOLE, CHERRY TOMATOES, PARMESAN)
Sommerliches Rindertartar (Avocado-Guacamole, Kirschtomaten, Parmesan)

TATAKI DE FILET DE BOEUF, CRÈME WASABI (1,6,7,11) **ENTRÉE : 18.00 €** **PLAT : 30.00 €**

Beef fillet tataki with wasabi cream
Rinderfilet-Tataki mit Wasabi-Creme

ASSIETTE JAMBON GRIFFE, FRITE, SALADE (1,7,10) **23.00 €**

Plate with ham, chips and salad / Teller mit Schinken, Pommes frites und Salat

BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ ET AVOCAT, SALADE (1,2,4,7,9,10) **ENTRÉE : 15.00 €** **PLAT : 24.00 €**

Smoked salmon and avocado bruschetta, salad / Bruschetta mit Räucherlachs und Avocado, Salat

PÂTE AUX FRUITS DE MER (1,2,3,4,7) **21.00 €**

Seafood Paste / Seafood-Teig

FISH AND CIPS DE SAINT PIERRE, SAUCE TARTARE, FRITE **24.00 €**

Fish and chips made with Saint Pierre, tartar sauce, chips (1,2,3,4,7,9,10)
Bratfisch und Pommes frites aus Saint-Pierre, Tartarsauce, Pommes frites

PAVÉ DE THON GRILLÉ, PANÉ SÉSAME (2,3,4,7,11,14) **26.00 €**

Grilled Tuna Steak, Sesame-Crusted
Bratender Thunfisch, mit Sesam paniert

MILSHAKE FRAISE (7) **8.00 €**

Strawberry milkshake / Erdbeer-Milchshake

PÊCHE MELBA GLACE YAOURT (7) **10.00 €**

Ice cream and yoghurt peche melba / Pêche Melba mit Joghurt-Eis