

AFTERNOON TEA

Wenn es etwas gibt, was man getrost als typisch britisch bezeichnen kann, dann ist es *the tradition of afternoon tea*.

Wann das Ganze anfing, ist nicht verbürgt. Allerdings sagt man, die Tradition ginge auf Anna, Seventh Duchess of Bedford (1783–1857) zurück. Die Duchess beschloss eines Tages, die Zeit zwischen Lunch und Dinner sei zu lang, um ohne Nahrungsaufnahme das Leben genießen zu können. Gesagt, getan. Die Gute wies ihre Dienerschaft an, Tee mit leichten Snacks zu servieren. Das gefiel Ihrer Hoheit so gut, dass der Afternoon Tea jeden Tag angerichtet wurde. Freunde übernahmen dies und das Ritual setzte sich sehr schnell im Land durch.

Das Besondere am Afternoon Tea ist also nicht nur der Tee allein – nein, das Begleitprogramm der Snacks ist wichtig.

Scones, Tiramisù, Tramezzini, Taggiasche Oliven, Crème Brulée, Marmelade, Clotted Cream und in Schokolade getauchte Früchte.⁵

Afternoon Tea	Pro Person	25,00 EUR
Mit einem Glas Nicolas Feuillatte Brut	Pro Person	43,00 EUR
Mit einem Glas Nicolas Feuillatte Rosé	Pro Person	44,00 EUR



⁵ = Süßungsmittel

Von 15:30 bis 18 Uhr in der Bar

TEE-SELEKTION Schwarzer Tee

Empfohlene Ziehzeit

Darjeeling Royal First Flush

Famose Frühlingspflückung mit spritzig frischem, an Maiglöckchen erinnerndem Aroma sowie einer zartorangenen Tassenfarbe 2 – 3 Minuten

Englische Mischung

Angenehm frisch-würzige Mischung bester Ceylon-Java-Sumatra-Tees 3 – 4 Minuten

Earl Grey

Edle Darjeeling-Ceylon-China-Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamotte 3 – 4 Minuten

English Caramel

Schwarzteemischung mit Karamellstücken und Sahne-Toffee-Aroma, very british! 3 – 4 Minuten

Assam Special

Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig 3 – 4 Minuten

Bio English Breakfast Tea

Traditionsmischung mit Nord-Süd-Indien-Tees aus kontrolliert biologischem Anbau, für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag 2 – 4 Minuten

Smokey Lapsang Souchong

Schwarztee - Spezialität mit zarte Räuchertöne, begleitet von getrockneten Pflaumen, Zimt und Edelhölzern 3 – 4 Minuten

Empfohlene Ziehzeit

Japan Gyokuro Asahi

Er ist der edelste japanische Tee, der im Frühjahr in kleinen Mengen geerntet wird. Durch die Beschattung mit Bambusmatten (Schattentee) entsteht ein sehr hoher Koffeingehalt und er wirkt damit sehr anregend.

Der zartere, an grünen Spargel erinnernde Geschmack haftet noch lange in der Mundhöhle

2 – 3 Minuten

Formosa Pai Mu Tan

Weißer Tee aus Taiwan war schon immer eine Besonderheit.

Mit großen, ungerollten, hellgrünen bis hellbraunen Blättern mit vielen weißen bis silbrigen Blattspitzen, die dem Tee seinen Namen geben. Weißer Tee liegt geschmacklich zwischen einem Grüntee und einem Oolong, mit zart rauchigem, angenehm mildem Geschmack und hellgelber Tassenfarbe

3 – 5 Minuten

Grüntee White Fu

Edle grüne, weiße und Oolong-Blätter mit Früchtестücken und zartem Aroma

2 – 4 Minuten

China Jasmine

Erlesener Grüntee, versetzt mit Jasminblüten

2 – 4 Minuten

TEE-SELEKTION Aromatisierte & naturbelassene Tees

Empfohlene Ziehzeit

Sommerbeeren

Gehaltvolle Fruchtekomposition mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma 5 – 8 Minuten

Kaminfeuer

Würzige Fruchtemischung mit feinstem Zimtaroma 5 – 8 Minuten

Kräutergarten

Harmonische, wohlschmeckende Kräutermischung – Wellness pur! 4 – 8 Minuten

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen und Vanillearoma 5 – 8 Minuten

Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter 5 – 8 Minuten

Kamille

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und beruhigendes Hausmittel 5 – 8 Minuten