



EIN HERZLICHER GRUSS AUS DER PATISSERIE

Mein Name ist Imen Chabbi,
leidenschaftliche Konditormeisterin
und Leiterin unserer Patisserie.

Gemeinsam mit unserem hoch-
qualifizierten Team aus Konditoren,
Bäckern und Köchen laden wir Sie ein,
mit uns eine ganz besondere Reise
zu erleben.

Wir möchten Ihnen mehr bieten als
nur einen Nachmittag – lassen Sie
sich von einer Welt voller Geschmack,
Aromen und nachhaltiger Eindrücke
verzaubern.

Jedes Land, das ich besucht habe,
hat seine eigene Art, den Nachmittag
zu zelebrieren – sei es mit einem
zarten Gebäck, einer erfrischenden
Teemischung oder einer süßen
Köstlichkeit. All diese Eindrücke
fließen in die Kreationen ein, die wir
mit viel Liebe und Leidenschaft für
Sie zubereiten.

Guten Genuss wünschen Ihnen
Imen und das gesamte Team

AFTERNOON
Tea
since 2024

SCHLÜSSEL MOMENTE

Begleiten Sie uns auf eine Reise
in die **magische Welt** winterlicher Aromen





Aperitif-Empfehlung

Champagner
Perrier-Jouët Grand Brut

0,10 l 18 €

Tea-Master-Empfehlung

E`lyeetea
Ausdrucksstarker Schwarztee
aus Ceylon

Kräftig aber rund im Geschmack,
schöne tolle rot braune Tassenfarbe



Zur Einstimmung

Petite scone salée
Gruyère | Pecorino | Trüffel

Petit Four

Vanilletrüffel
Vanille | weiße Schokolade | Kipferl

Bûche de Noel
Grießflammerie | Kumquats | Zimt

Bratapfel
Tonkabohnen | Apfel | Mandel

Winterblume
Cranberry | Karamell | winterliche Gewürze

Sandwiches

Klassisches Gurkensandwich
Tramezzini | Gurke | Gartenkräuter

Pastrami Sandwich
Roggenbrot | Pastrami
Tomatenchutney | Senfcreme

Getrüffelter Eiersalat
Brioche | Eiersalat | Trüffel

Lachs Viennoiserie
Blätterteig | Räucherlachs
Sahnemeerrettich

Scones

Frisch gebackene Scones
mit und ohne Rosinen
Clotted Cream | hausgemachte
Marmelade aus unserer Patisserie

Preis pro Person 79 €