



## 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 salé  
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 €