



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

Lassen Sie sich von unserer
Tea Time verzaubern, die so filigran
und kunstvoll gestaltet ist wie ein
blühender Garten. Zarte Blüten,
duftende **Aromen** und liebevoll arrangierte
Köstlichkeiten schaffen eine
frühlingshafte Atmosphäre
voller Leichtigkeit und Eleganz.





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



Gruß aus der Patisserie

Pâte à Choux
Roquefort | Himbeere
weiße Schokolade

Petit Four

Frühlingszweig
Macaron | Yuzu Curd | Himbeere

Kirschblüte
Schokomousse | Tarte | Chili

Sonnenaufgang
Mandel | Mango | Matcha

Sandwiches

Klassisches Gurkensandwich
Weißbrot | Gurke | Gartenkräuter

Vitello tonnato Sandwich
Vollkorntoast | Kalbsfleisch
Thunfischsauce

Tête de Moine
Schwarzbrot | gesalzene Butter
Feigensenf

Scones

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

Preis pro Person 79 €