

Afternoon Tea

kreiert von Executive Pastry Chef Christian Gröbler

EUR 75 pro Person

Thunfisch Carpaccio

Gelbflossen Thunfisch Carpaccio | Pilze | Schwarzer Knoblauch
Dashi-Vinaigrette

Rindertatar

Rindertatar | Wasabi-Aioli | Knusprige Glasnudeln

Tramezzini

Bio-Ei | Trüffelmayonnaise | Babyspinat

Pumpernickel

Gurke | Geräucherter Lachs | Frischer Kren

Risotto

Trüffel-Mais Risotto | Belper Knolle

Kalamari "Caesar"

Knusprige Kalamari | Gegrillte Salatherzen | Caesar-Hollandaise

Plundergebäck

Himbeer Plunder | Pistazien-Croissant | Österreichische Marmelade

Pâtisserie

Erdbeerfeld | Haselnuss-Rocher | Pistazien-Tarte

Eis am Stiel

72% Dunkle Schokolade | Orange & Quinoa

Prickelnd

Louis Roederer | 245 Brut Champagner | 0,1l
Free-flow Mandarin Oriental Sparkling Roséwein

1. Glas | Jedes weitere
EUR 17 | EUR 25
EUR 32

Teeauswahl

Schwarzer Tee

Assam Gold | Bio Earl Grey | Ostfriesentee
Wiener Opern-Mischung | Darjeeling | English Breakfast

Grüner Tee

China Lung Ching (Bio) | Japanischer Sencha „Geisha“
Japanischer Genmaicha (Reistee) | Jasmin

Kräutertee

Bio-Kamillenblüten | Erdbeere & Kiwi | Nana Minze

Koffeinfreie Infusionen

Bio-Rooibos mit Orange | Rooibos mit Pistazie
Bio Beerenkuss | Kräutergarten

Oolong & Weißer Tee

China Milky Oolong | Bio Pai Mu Tan

Aromatisierte Tees

Weinbergpfirsich | Kokosnuss & Mandel

Teebasierte Spezialitäten

+ EUR 5 pro Spezialität

Matcha Latte
Hojicha Latte
Spiced Chai Latte

Auf Wunsch servieren wir unsere Teeauswahl auch eisgekühlt.