Königin Victoria Afternoon Tea

Variation von Süßem

Scone „natur“
Rosinen-Scone
mit Clotted Cream nach klassischer englischer Rezeptur
und unserer hausgemachten Erdbeerkonfitüre

Choux mit weißer Schokoladen-Creme und Sauerkirsche
Bananenbrot mit Tahini-Creme
Tiramisu Mini Gateau mit Kaffee und Nougat
Gebackenes Pekannuss-Tartelette mit Vanille-Chantilly

&

Variation von Herzhaftem

Kräuterfrischkäse und Gurke auf Vollkorntoast
Coronation Chicken Maispoularde mit Currymayonnaise
Roastbeef mit Trüffelremoulade und Landkresse
Aal auf Eiersalat und Pumpernickel

Serviert mit 1 Glas Ruinart Brut Millesieme 2016 Champagner
Osietra Kaviar Blinis und einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl
138,00 €

Serviert mit 1 Glas Ruinart Brut Millesieme 2016 Champagner
und einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl
112,00 €

Serviert mit einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl
82,00 €

Queen Victoria Afternoon Tea

Variation of Sweets

Scone “Original”
Raisin-Scone
with clotted cream by a classic English recipe and homemade strawberry jam

Choux with white chocolate cream and sour cherries
Banana Bread with Tahini-cream
Tiramisu Mini Gateau with coffee and nougat
Baked Pecan nut Tartlet with vanilla-chantilly

&

Variation of Savouries

Herb cream cheese and cucumber on wholemeal toast
Coronation chicken corn-fed poulard with curry mayonnaise
Roastbeef with truffle remoulade and land cress
Eel on egg salad and pumpernickel

Served with 1 glass of Ruinart Brut Millesieme 2016 Champagne,
Osietra caviar Blinis and a freshly brewed tea of your choice
138.00 €

Served with 1 glass of Ruinart Brut Millesieme 2016 Champagne and
a freshly brewed tea of your choice
112.00 €

Served with freshly brewed tea of your choice
82.00 €

HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG

EST. 1897

HOTEL VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG