

AFTERNOON TEA

SNACKS

Hertil serveres 1 glas Ruinart - Brut Champagne.

ØSTERS

Friteret østers med sauce fondue, skilt med dildolie toppet med urter.

QUICHE LORRAINE

Lille luftig og sprød tærte med tørsaltet skinke og urter.

FISH GOUJONS

Sprød friteret lyssej med sauce tatar tilsmagt med friterede kapers samt perleløg og citron.

MELLEMRET

Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.

CAVIAR, LAKS & BRIOCHE

Ristet brioche og koldrøget færøsk laks toppet med Bærii caviar hertil smilende vagtelæg samt dildrimmet agurk og sprøde radiser.

TEA SANDWICHES

Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.

THE CUCUMBER

Marineret agurk med cremet flødeost tilsmagt med dild og mynte i luftigt hvedebrød.

AVOCADO & SESAM

Cremet avocadospread tilsmagt med ristet sesam i groft fuldkornsbrød.

CORONATION CHICKEN

Delikat kyllingsalat med grønne æbler og bladselleri i luftigt hvedebrød.

SCONES

Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.

SCONES

Luftige hjemmebagte scones, med og uden rosiner hertil lemon curd og marmelade.

GRAND FINALE

Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.

HINDBÆRTÆRTE

Sprød tærte med hindbærcreme, friske hindbær og hvide chokoladespåner.

KLASSISK BIKUBE

Luftig bikube med flødecreme samt mørk chokolade.

ÆBLEMACARON

Macaron af fynske æbler med ganache og æblegelé.

CHOKOLADEKARAMEL CHOUX

Choux med chokolademousse, karamel, hasselnøddekrokant og pærekompot.