

It's tea time

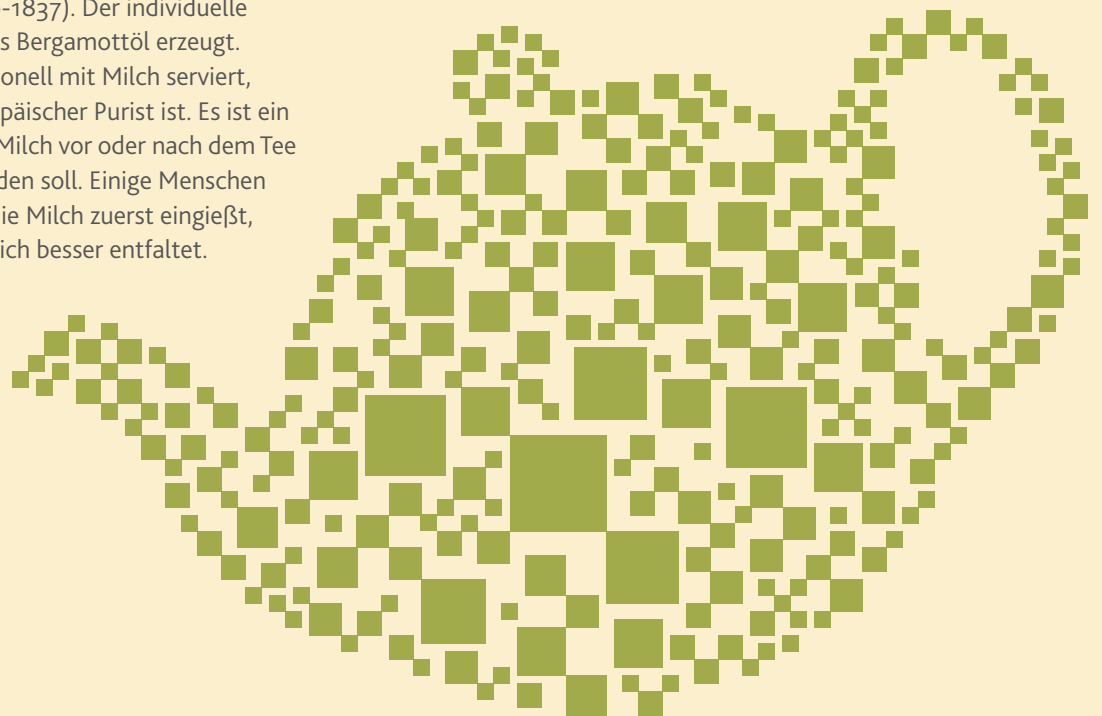


Afternoon (oder Low) Tea wurde von der 7. Herzogin von Bedford erfunden. Die Herzogin empfand gegen 16 Uhr ein „abfallendes Gefühl“. Das war ein Hunger bedingter Schmerz durch die relativ lange Zeit zwischen Frühstück und Abendessen (welches in der englischen Oberschicht des 19. Jahrhunderts gegen 21 Uhr zu sich genommen wurde.) Die Herzogin von Bedford, die die Zofe der Königin Victoria war, fand eine Lösung. Sie begann mit der Gewohnheit, sich gegen 16 Uhr Tee mit Brot, Butter und Kuchen servieren zu lassen. Tee-Parties wurden populär.

Als Königin Victoria die Gewohnheit übernahm, folgte die gesamte englische Oberschicht. Die Serviertradition des Englischen Afternoon Teas ist sehr strikt.

Die Gänge bestehen aus Sandwiches, Scones mit Marmelade und Devonshire oder Clotted Cream sowie Kuchen, Keksen und Shortbread. Bei so viel in Versuchung führendem Essen – kann es leicht passieren, den Tee zu vergessen.

Der Tee, der am Nachmittag serviert wird, ist für gewöhnlich ein schwarzer Tee. Einer der beliebtesten Tees ist der Earl Grey (benannt nach dem Britischen Premierminister von 1830-1837). Der individuelle Geschmack wird durch das Bergamottöl erzeugt. Afternoon Tea wird traditionell mit Milch serviert, sofern man nicht ein europäischer Purist ist. Es ist ein Diskussionspunkt, ob die Milch vor oder nach dem Tee in die Tasse gegossen werden soll. Einige Menschen meinen, dass wenn man die Milch zuerst eingießt, der Geschmack des Tees sich besser entfaltet.



Glas Champagner



3 open Sandwiches
mit Roastbeef, Ei, Gurken und Räucherlachs



Scones mit Clotted Cream
dazu hausgemachte Erdbeerkonfitüre
und Orangenmarmelade



Ingwerkekse,
Zitronen- und Schokoladenkuchen



Kännchen Tee oder anderes Getränk nach Wunsch

€ 19,50 pro Person

€ 25,50 mit einem Glas Champagner

Gerne auf Vorbestellung, gerade bei größerer Personenzahl