

# AFTERNOON TEA

15. MARTS 2025

## 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 friteret 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 baerii caviar hertil smilende vagtelæg samt dildrimmet agurk og sprøde radiser.

## TEA SANDWICHES

*Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.*

## THE CUCUMBER SANDWICH

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, bladselleri i luftigt hvedebrød.

## SCONES

*Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.*

## SCONES

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

## GRAND FINALE

*Hertil serveres friskbrygget kaffe og økologisk Chaplon te.*

## KIRSEBÆR CHOUX

Choux med nougat samt luftig kirsebærskum og hasselnøddecrokant.

## PASSION MACARON

Klassisk fransk macaron med passionfrugt.

## HINDBÆRDRØM

Luftig sponge cake toppet med hindbærmousse og friske hindbær.

## RABARBERTÆRTE

Lille sprød rabarbertærte hertil vaniljesyltede rabarber og hvide chokoladespåner.