SALON DE THÉ

MILKY BLUE – Großer Blauer Tee — Port. 4,90 €

Assemblage aus jungen Blättern, früh am Morgen gepflückt, einzeln gerollt und mit einem eleganten, milchigen Dampf imprägniert. Trockene Blätter: verströmen einen absolut regressiven Duft nach geschmolzener weißer Schokolade, Gianduja, ein Hauch von Panettone. Infundierte Blätter: exotische Frucht, Passionsfrucht reife Lychee. Eine natürliche Verbindung zwischen Terroir und Tasse verzaubert den Gaumen mit einem weichen milchigen Schleier.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

LOVE STORY – schwarzer Tee — Port. 4,50 €

Love-Story ist eine Liebeserklärung an Frankreich, der Savoire vivre, seinem romantischen Charme und die verführerischen Akzente eines schwarzen Gourmet-Tees umhüllt von fruchtigen und blumigen Noten.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

ORANGE PEKOE CEYLON – schwarzer Tee — Port. 4,50 €

Vollmundig und kräftiger Blatt-Tee.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

EARL GREY IMPERIAL – Darjeeling mit Bergamotte — Port. 4,50 €

Unter den großen parfümierten Klassikern ist der Earl Grey Impérial ein duftender Frühlings-Darjeeling mit der berühmten Bergamotte von Mariage Frères.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

THÉ VERT FUJY YAMA – Grüner Tee aus Japan — Port. 4,50 €

Dieser Tee bietet dem Einsteiger eine hervorragende Einführung in die Feinheiten japanischer grüner Tees. Die zart glänzend Smaragd gefärbten Blätter duften nach gepflückten Nashi Birnen. Die Tasse mit angenehmen Jade-Reflexen liefert weiche Noten, die an weiße Melonen erinnern unterstrichen durch einen Hauch von Frühlingshonig. Reich an Vitamin C, enthält es wenig Tein. Dieser Tee liefert Energie.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 80°C - 4 min

VERBENA CITRODORA – Zitronenverbene – Eisenkrautgewächs — Port. 4,50 €

Die goldene Infusion verfeinert den Geschmack des Eisenkrauts mit Marshmallows.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 5°C - 6 min

KAMILLE – Wilde Kamillenblüten — Port. 4,50 €

Sanft und geschmeidig mit frischen, luftigen Akzenten von Magnolienblüten.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 6 min

DREAM TEE – Acht Pflanzen – beruhigend entspannend – — Port. 4,50 €

Ein Tee der beruhigt durch Zitronenmelisse, Eisenkraut, Pfefferminze, süße Minze und Sonnenkamille. Reinigendes Zitronengras, weiches Süßholz & roter Gourmet-Rooibos
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 6 min

MENTHA PIPERITA – Pfefferminze — Port. 4,50 €

Das milde Aroma dieser außergewöhnlichen Minze zeigt sich filigran mit intensiven Pfeffernoten.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 6 min

PARIS – PROVENCE – weißer Tee mit Minze — Port. 4,50 €

In der Provence, inspirieren magische Lavendel-Felder zu einer Tasse dieses großartigen Tees. Paris–Provence ist ein blumig weißer Tee mit pikant-fruchtigem Lavendel, rosa Minze und Rosenblättern – luftig, sinnlich und unglaublich elegant.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 85°C - 5 min

ROUGE METIS – Roter Rooibos ohne Tein – Jardin Premier — Port. 4,50 €

Dieser rote Rooibos mit Aromen von schwarzen und roten Früchten vereint Würze, Duft und blumige Noten. Ohne Thein kann er zu jeder Tageszeit heiß oder kalt getrunken werden. Sein samtiger Duft nach Vanille und Lavendel und Früchten erinnern an einen Sommergarten .
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

CASABLANCA – Roter Rooibos ohne Tein — Port. 4,50 €

Mythische Noten von süßer Minze und Bergamotte verschmelzen mit der Süße eines 100% Tein freien roten Rooibos.
Zubereitungstipp: 1 Mousseline / 95°C - 5 min

...und viele mehr