

AFTERNOON TEA IN DER WOHNHALLE

Der Afternoon Tea ist eine britische Tradition aus dem 19. Jahrhundert, eingeführt von Herzogin Anna von Bedford. Da das Abendessen spät serviert wurde und sie am Nachmittag hungrig war, ließ sie sich Tee und kleine Speisen bringen – ein Brauch, der bald in der britischen High Society beliebt wurde.

Die klassische Kombination aus fein belegten Sandwiches, warmen Scones und einzigartigen Kuchenkreationen wird von unserer hauseigenen Patisserie mit viel Liebe zum Detail täglich frisch zubereitet und zur Tee-Zeremonie serviert. Erlesene Sorten, sorgfältig von unseren Tee-Experten ausgewählt, ergänzen den exquisiten Afternoon Tea mit hochwertigen Aromen, die wunderbar mit den feinen Köstlichkeiten harmonieren.

Die Hamburger Speicherstadt, seit 1883 ein bedeutender Umschlagplatz für erlesene Tees, hat die internationale Tee-Kultur maßgeblich geprägt. Das exklusive Hotel Vier Jahreszeiten-Tee-Sortiment wurde von Tee-Architekt Lars Frederik Ellerbrock mit großer Sorgfalt entwickelt. Hochlandtees aus China, Taiwan, Japan und Ceylon – von zeitlosen Klassikern bis zu seltenen Sorten – sowie aromatisierte Kompositionen bieten höchsten Genuss für Teeliebhaber. Ergänzt wird das Sortiment durch feinste Kräuter- und Gewürztees aus kleinen Familienbetrieben, ausgewählt mit besonderer Liebe zum Detail.

Unser klassischer Afternoon Tea wird auf feinstem Bone China-Porzellan serviert, das in Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner Dibbern speziell für das Hotel Vier Jahreszeiten entworfen wurde. Das einzigartige Design ist von den architektonischen Elementen unserer Wohnhalle, dem Wohnzimmer der Hamburger, inspiriert und spiegelt die langjährige Tradition des Hauses wider.

Ein prägendes Detail des Interieurs ist der kunstvoll gestaltete Marmorboden mit seinem charakteristischen Muster. Lassen Sie den Blick weiter durch den Raum schweifen, entdecken Sie das elegante Ornament der grünen Kaminfliesen und die geometrischen Linien des Deckenfrieses. Diese Elemente wurden in abstrahierter Form auf feinem Porzellan verewigt und fügen sich harmonisch in die besondere Farbwelt der Wohnhalle ein.

KÖNIGIN VICTORIA AFTERNOON TEA

VARIATION VON HERZHAFTEM

Schottischer Rauchlachs mit Zitronencreme

Gurke mit Frischkäse

Rheinischer Beinschinken aus dem Ofen mit Senfcreme

Gegrillte Prignitzer Maispoularde mit Estragon-Creme

Bio-Eiersalat mit Landkresse



VARIATION VON SÜSSEM

Scone „natur“ Rosinen-Scone
mit Rodda's Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre

Haselnuss-Kirsch Pâte à Choux

Birnen-Mascarpone Törtchen

Mousse au Chocolat Törtchen

Gebackenes Apfel-Baiser Tartelette vom Welland Apfel



SERVIERT MIT

einer frisch zubereiteten Hochland-Tee-Spezialität,
alternativ einem Aufguss-Getränk Ihrer Wahl
82,00 €

1 Glas Ruinart Brut Millesieme 2016-Champagner
sowie einer frisch zubereiteten Tee-Spezialität Ihrer Wahl
112,00 €

1 Glas Ruinart Brut Millesieme 2016 Champagner,
Osietra Kaviar-Blinis und einer frisch zubereiteten
Hochland-Tee-Spezialität, alternativ einem
Aufguss-Getränk Ihrer Wahl
148,00 €

UNSERE EXKLUSIVEN HOCHLAND-GARTEN- TEES AUS ALLER WELT

GRÜNER TEE

Shincha Gyokuro ♦ Edelster Schattentee aus der First Flush-Frühlingsernte Japans – mild süßlich im Geschmack mit leicht grasiger Note.
Aus biologischem Anbau.

Long Jing ♦ Chinas Nationalgetränk aus den Hochland-Bergen der Provinz Zhejiang – leicht nussige Geschmacksnoten mit etwas herben Einflüssen.
Aus biologischem Anbau.

Jasmin Dragon Phoenix Pearl ♦ Unter Tee-Fachleuten auch „Drachenaugen“ benannt, besticht dieser Chinesische Jasmin-Tee durch eine Mischung aus grünem Tee und Jasmin-Blüten, die zusammen einen wundervoll blumigen Geschmack ergeben.
Aus biologischem Anbau.

OOOLONG TEE

Jade Oolong ♦ Eine grün fermentierte Oolong-Tee-Spezialität aus den Hochland-Bergen Taiwans. Der Geschmack überzeugt durch eine leicht rauchige, nach frischem Gras duftende Note.

SCHWARZER TEE

Darjeeling Teesta Valley ♦ Gepflückt in der „First Flush“-Frühlingsernte, überzeugt dieser Hochland-Tee durch sein blumiges, leichtes Aroma und einen Bernstein-farbenen Aufguss. Darjeeling, am Fuße des Indischen Brahmaputra-Flusses, ist auf der Welt bekannt für die Herstellung bester Schwarztee-Sorten.

Darjeeling Singell ♦ Gepflückt in der „Second Flush“-Frühlingsernte, überzeugt dieser Hochland-Tee durch sein blumiges, leicht nussiges Aroma und einen Bernstein-farbenen Aufguss. Darjeeling, am Fuße des indischen Brahmaputra-Flusses, ist auf der Welt bekannt für die Herstellung bester Schwarztee Sorten.

Ceylon Uda Radella ♦ Bester klassischer Schwarztee mit würzigen milden Noten, gepflückt aus den Hochland-Bergen des UVA-Gebietes, das in der ganzen Welt berühmt ist für besonders aromatischen Tee.

Assam Mangalam ♦ Malzige Noten des in Nord-Indien hergestellten Hochland-Tees bestechen durch seine goldenen „Tips“ welche ihn zu einem einzigartigen visuellen, aber auch geschmacklichem Hochgenuss machen. Auch gern klassisch mit Sahne und Kandis genießen.

Golden Pu Erh ♦ Doppelt fermentierter Schwarztee aus Chinas Hochland-Gebiet Yunnan. Dieser Tee besticht durch einen speziellen Reifungsprozess im Boden, welcher ihm sein erdiges Aroma verleiht.

Lapsang Souchong ♦ Markanter Rauchtee, extra lang befeuert mit edlen Holznoten. Dieser Schwarztee, hergestellt im Gebirge Wuyi der Region Fujian in China, zählt zu den besonderen Raritäten der Tee-Liebhaber, exklusiv serviert im Hotel Vier Jahreszeiten.

WEISSER TEE

Silver Needle ♦ Der Geschmack erinnert an fruchtige Noten der Aprikose und blumige Auszüge. Nur die edelsten Blattknospen werden zur Herstellung dieser chinesischen Tee-Spezialität verwendet und erzielen somit ein einmaliges, leichtes Tee-Erlebnis.

ENTKOFFEINIERTER SCHWARZER UND GRÜNER TEE

Sencha Entkoffeiniert ♦ Grüner Tee, mild und aromatisch im Geschmack, behandelt mit dem Wasser-Hochdruck-Verfahren, ganz ohne Zusatzstoffe und rein natürlich, Teein-frei produziert. Geeignet auch für den abendlichen Genuss.

Assam Entkoffeiniert ♦ Schwarzer Tee, kräftig und aromatisch im Geschmack mit leicht malzigen Noten, gut geeignet für den traditionellen Tee-Genuss ohne Teein und behandelt mit dem Wasser-Hochdruck-Verfahren, ohne Zusatzstoffe.

AROMATISIERTER TEE (CAMELIA SINENSIS)

Morning Blossom ♦ Grüner Tee, aromatisiert mit dem Aroma von exotischen Früchten wie Mango, veredelt mit einem Hauch der Citrus Bergamotte.

Earl Grey ♦ Feine Ceylon Hochland-Teeblätter der Region UVA wurden sorgfältig – ganz nach englischer Tradition – mit dem zarten Geschmack der Citrus Bergamotte aus italienischer Herkunft aromatisiert. Traditionell mit einem Hauch Milch serviert.

French Earl Grey ♦ In Frankreich veredelt man den Earl Grey-Klassiker noch mit Kornblumen und Jasmin-Blüten, etwas Ingwer und Vanille. Exklusiv für das Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg von unseren Hamburger Tee-Experten entwickelt.

Milky Oolong ♦ Unter Internationalen Tee-Liebhabern ist der Milky Oolong eine Besonderheit. Sein sanft cremiges Aroma mischt sich wundervoll mit den noch nicht vollständig fermentierten Oolong-Tee-Blättern und verleiht dem Tee somit seinen besonderen Geschmack.

UNSERE EXKLUSIVEN GARTENKRÄUTER, FRUCHT-MELANGEN UND AUGUSS-GETRÄNKE

TEEIN-FREI

GARTENKRÄUTER

Goldene Kamille ♦ Traditionell ergeben die Kamillen-„Köpfe“ den besten und reinsten Kamillen-Tee-Geschmack. Deshalb werden diese sehr sorgfältig von den Stängeln getrennt, welche weniger gute Geschmacksstoffe oder ätherische Öle enthalten. Unsere Kamille stammt aus einer kleinen Bergregion Kroatiens.

Pfefferminze ♦ Unsere Pfefferminztee-Blätter beziehen wir aus Österreich, bekannt für den traditionellen Bergkräuter Anbau. Frisch und aromatisch im Geschmack, mit intensiven mentholen, ätherischen Noten und einem kühlen Abgang.

Apfelminze ♦ Ebenfalls aus der Bergregion Österreichs stammend besticht diese Apfelminze – durch einen milden, an Spearmintze erinnernden Geschmack, welcher durch eine leichte Apfel-Süße abgerundet wird.

Aus biologischem Anbau.

Bergthymian ♦ Wir sind besonders stolz auf diese Rarität der Natur, geerntet in der Region Samarkand entlang der Seidenstraße von Usbekistan, liebevoll angebaut von einer kleinen Bauern-Gruppe, besticht dieses Aufguss-Getränk durch zarte Noten von Rosmarin.

Aus biologischem Anbau.

Zitronen-Myrte ♦ Australisches Pflanzen-Wunder, bestechend durch wunderbar frische Noten von Citrus und Eukalyptus.

Zitronenverbene ✧ Portugal ist bekannt für seine Spitzen-Qualitäten der Zitronenverbene. Die Verbene wurde besonders in Frankreich nach dem Essen kultiviert und besticht noch heute durch eine angenehm wohltuende Wirkung nach dem Essen als Alternative zum Digestiv oder Kaffee.
Aus biologischem Anbau.



FRUCHT-MELANGEN

Sanddorn-Quitte ✧ Erlesende Auswahl von rumänischen Sanddorn-Beeren, heimischen Äpfeln, Hagebutten und einem Hauch nordischer Quitte. Wir sind stolz auf unseren exklusiven „Hygge-Moment“ in der Tasse.

Palais Royal ✧ Unser Meisterstück von roten Wald-Beeren und feuerroten Hibiskus-Schalen wurde mit thailändischen Papaya-Würfeln veredelt und erinnert an einen Ausflug in unsere Kindheit.



BESONDERE AUFGUSS-GETRÄNKE

Mellow Moment ✧ Wenn Körper und Geist in Einklang kommen sollen, ist unser Ruhe-Tee die richtige Wahl. Sanfte Kamillen-Blüten, veredelt mit Apfelminze und Zitronenverbene verleihen diesem Geschenk der Natur ein einmaliges Erlebnis der Entspannung.

Ginger Glow ✧ Die Kraft des afrikanischen Ingwers, gemischt mit spanischem Berg-Thymian und süßem Manuka-Honig aus Neuseeland entfalten neue Energie in Ihrem Körper und beleben Ihre Sinne. Auf zu neuen Ufern.

Rooibos ✧ Die Berg-Region Westkap in Südafrika stellt die aromatischten Rooibos-Tees her. Der Vier Jahreszeiten-Rooibos ist noch zusätzlich mit Yu-zu-Krokant und echter Bourbon-Vanille veredelt. Getrocknete Zitronen-Schalen runden diese Liebeserklärung an Exotik harmonisch ab.