

Dammann Frères Thé Oolong Fancy

De Oolong Fancy van Dammann Frères is een blend van verschillende theetuinen uit Taiwan. Het is een half gefermenteerde thee met grote, verfrommelde bladeren.

De drank is amberkleurig met een heerlijk kastanje-achtig aroma. Verfijnd, met een milde afdronk.

Dammann Frères Thé Goût Russe Douchka

Een zwarte thee gecombineerd met de etherische olie van bergamot, sinaasappel en citroen. De eerste gearomatiseerde thee gecreëerd door Jean-Jumeau Lafond in de jaren 1950 en is een van de essentiële theeën in het assortiment van Dammann Frères sinds de introductie.

Dammann Frères Thé Des Mille Colline

De blend combineert de kracht van zwarte thee met het aroma van fijne kruiden: gember, kaneel, Kardomon, roze peper en kruidnagel. Ook lekker met een scheutje melk of als chaï latte met warme melk.

Cultcha Kombucha Hibiscus-Granaatappel

Kombucha is een verfrissend drankje met een zoetzure smaak dat ontstaat door de fermentatie van gezoete thee. Door het toevoegen van een zogeheten SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) worden de aanwezige suikers gefermenteerd. Deze Kombucha heeft een toevoeging van hibiscus bloesem en granaatappel.



AMSTEL

AFTERNOON TEA

Gerookte Ganzenborst | Pompoen | Cranberry

Waldorf Salade | Appel | Walnoten

Dammann Frères Oolong Fancy

Sandwich Wortel | Chioggia Biet

Sandwich Gebraden Kip | Truffelmayonaise

Volkoren Sandwich Pastrami | Augurk | Mosterd

Volkoren Sandwich Gerookte Zalm | Ingelegde Komkommer | Yuzu Mayonaise

Dammann Frères Thè Goût Russe Douchka

Matcha Mousse | Lychee | Joconde Biscuit

Pecannoten Taart | Karamel | Honing

Tiramisu Tartelette

Amstel Rocher | Hazelnoot | Chocolade

Dammann Frères Thè Des Mille Collines

Cranberry en Vanille Scones

Lemon Curd | Huisgemaakte Jam

Cultcha Kombucha Hibiscus-Granaatappel