



THEE

CAMELLIA SINENSIS

De theeplant is een plant die van oorsprong voorkomt in Zuidoost-Azië. De jonge scheuten van deze plant worden gebruikt om thee te produceren. Sinensis is Latijn voor Chinees. Tegenwoordig wordt thee over de gehele wereld in tropische en subtropische gebieden geteeld. Van deze plant worden witte thee, groene thee, oolong en zwarte thee gemaakt.

Losse thee per potje of een heerlijk bijpassend theearrangement. Wij hebben voor u een uitgebreid assortiment samengesteld van enkele van de mooiste losse theesoorten die er te krijgen zijn.

THEE ARRANGEMENT

Net als bij onze wijnarrangementen serveren wij u een bijpassende thee bij de door u gekozen gerechten. Een heerlijk en gezond alternatief.



Thee arrangement **3-GANGEN** | 15



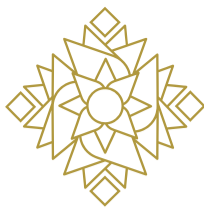
Thee arrangement **4-GANGEN** | 20



Thee arrangement **5-GANGEN** | 25

Natuurlijk kunt u tevens een mooie thee kiezen als aperitief.





ZWARTE THEE

Zwarte thee is thee gemaakt van de bladeren van de Camellia sinensis. Deze variant is gemaakt door middel van zwaardere oxidatie dan de witte, groene, en oolong-variëteiten. Het is in het algemeen sterker in smaak en bevat meer cafeïne dan lichter geoxideerde thee.

EARL GREY BLUE FLOWER | 5

Een krachtige mengeling van zwarte thee met de klassieke toevoeging van bergamot. De uiterst kleurrijke korenbloembloesems zorgen voor een edel uitzicht en voegen een zachte notie toe aan deze thee. Ingrediënten: zwarte thee, bergamotolie, korenbloemblaadjes. Sri Lanka 🔵 95°C 🍵 3-5 min.

ZWARTE VILLA MELANGE | 5

De Villa heeft een Zwarte Melange voor je samengesteld welke de populaire smaakcreaties van de thee-salocultuur uit de jaren 20 eert. Experimenteer met de trektijd en laat je verrassen door veranderende smaken. Ingrediënten: zwarte thee, jeneverbes, citrusschilletjes, zonnebloemblaadjes. 🔵 95°C 🍵 3-5 min.

LOTUS LAPSANG | 5

Een fijne melange van zwarte thee met een fruitige en rokerige smaak. China 🔵 95°C 🍵 3-5 min.

ASSAM SECOND FLUSH BIO | 5

Deze thee groeit in de buurt van het beroemde nationale park van Kaziranga, waar ook de "eenhoornige neushoorn" thuis is die op het officiële logo van deze Assam-thee staat. De tuin draagt grote zorg voor het milieu. De kwaliteit van de beste oogsttijd van de second flush: juni. Klein gebroken blad met een mooi aandeel aan "golden tips". Moutig, sterk en aromatisch. Ook wel de Pinot Noir onder de theesoorten. India 🔵 95°C 🍵 3-5 min. GFBOP Biologisch

LAPSANG SOUCHONG | 5

Een zwarte thee, oorspronkelijk afkomstig uit de provincie Fujian. Na oxidatie wordt de thee in bamboebladeren gedroogd boven brandend naald- of cypressenhout. Het geeft een sterke rooksmak en combineert goed met een sterk gekruide maaltijd of sterk smakende kaassoorten. China 🔵 95°C 🍵 3-5 min.

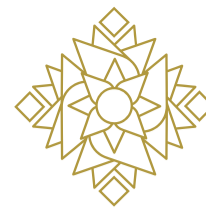


Eigenschappen

'rode wijn' - vol - rijk - tannines

Food pairing

rood vlees - gekruide gerechten - chocolade - crème brulee



ZWARTE THEE

Zwarte thee is thee gemaakt van de bladeren van de Camellia sinensis. Deze variant is gemaakt door middel van zwaardere oxidatie dan de witte, groene, en oolong-variëteiten. Het is in het algemeen sterker in smaak en bevat meer cafeïne dan lichter geoxideerde thee.

DROPTHEE | 5

Herinnering aan onze kinderjaren...geurige zwarte thee, natuurlijk gezoet met de wonderbaarlijk intense smaak van zoethout. Ingrediënten: zwarte thee, zoethoutwortel, drop, natuurlijk aroma. 🔵 95°C 🍵 3-5 min.

DARJEELING | 5

De theeproevers kiezen deze thee uit de late second flush-oogstperiode omdat er in die periode sprake is van een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding. Aromatisch en bloemig. Mooi, typisch second flush-blad. India 🔵 85°C 🍵 3-5 min.

DARJEELING MARGRET'S HOPE | 5

Een man rouwt om het verlies van zijn dochter en vindt troost in de theetuinen waar ze zo van hield. Ter nagedachtenis werd het landgoed Margaret's Hope genaamd. Nu een eeuw later blijft Margaret's Hope Estate de uitzonderlijke thee, net zo duurzaam als de herinnering, produceren. Plantagethee uit de beste oogsttijd juni-juli. Met fijn moscatelkarakter. India 🔵 85°C 🍵 3-5 min. FTGFOP 1

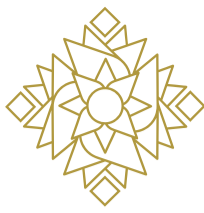


Eigenschappen

'rode wijn' - vol - rijk - tannines

Food pairing

rood vlees - gekruide gerechten - chocolade - crème brulee



GROENE THEE

Groene thee is thee gemaakt van de bladeren van de Camellia sinensis die minimale oxidatie heeft ondergaan tijdens de productie.

SENCHA GYOKURO ASAHI | 6

Gyokuro betekent juweeldauw of smaragddauw en verwijst naar de diepgroene kleur van deze thee die onder de edelste van de Japanse theeen wordt beschouwd. Deze thee wordt in de schaduw van bamboeplanten geteeld en door matten afgedekt tegen het zonlicht. Slechts eenmaal per jaar, in april-mei, wordt geogst. De smaak is zeer zacht. Japan 🇯🇵 80°C 🍵 2-3 min.

SENCHA GROEN | 5

Sencha betekent 'gewelde thee' en wordt 15 seconden gestoomd om oxidatie te voorkomen. Daarna worden de blaadjes gerold, gevormd en gedroogd zodat de gebruikelijke dunne cilindrische vorm ontstaat. Een mooi bewerkte Sencha met een middelgroen blad. De gezette thee ziet er groen-gelig uit. De smaak is volmondig kruidig. Japan 🇯🇵 80°C 🍵 2-3 min.

SENCHA MANDARIJN | 5

Een mengeling van groene thee en vruchten. De edele notie van Sencha wordt perfect afgerond met de fruitige, aromatische smaak van mandarijntjes en kaneel. Afkomstig van gecontroleerde biologische teelt. Ingrediënten: groene thee, citrusschilletjes, natuurlijk aroma, stukjes mandarijn, goudsbloembloesemblaadjes, kaneel. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min. Biologisch

SENCHA GEMBER CITROEN | 5

Een zachte groene Sencha thee wordt rijk aangevuld met de warmte van pittige gember. Ingrediënten: groene thee, citroengras, gemberstukjes. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

LEMON GRASS | 5

De klassieke groene thee wordt in deze melange harmonisch gecombineerd met fris citroengras en een scherpe citrusnoot. Ingrediënten: groene thee, citroengras, natuurlijk aroma. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

JASMIJN PARELS GROEN TAI MU LONG ZHU | 5

Al eeuwen lang worden theeparels, ook wel "Dragon Pearls" genoemd, met de hand gerold. De jasmijngeur en smaak liggen als 'schat' verborgen in de parels. Ingrediënten: groene thee, jasmijnbloesems. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

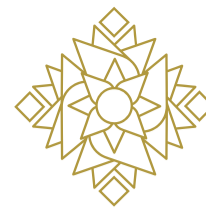


Eigenschappen

'witte wijn' – catechinen - antioxidanten

Food pairing

vis – zeevruchten – kip – salades – meloen – kaas



GROENE THEE

Groene thee is thee gemaakt van de bladeren van de Camellia sinensis die minimale oxidatie heeft ondergaan tijdens de productie.

GROENE VILLA MELANGE | 5

De Villa heeft voor u een zachte groene Sencha gemelancheerd met fruitige sinaasappel, de fijnste specerijen en afgerond met notige amandelen. Een intensieve streling voor alle zintuigen. Ingrediënten: groene thee, stukjes appel, gehakte amandelen, citrusschillen, koriander, natuurlijk aroma, pistachenoten, roze peper, kattenpootjes. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN | 6

De thee kreeg haar naam doordat de grijs-groene balletjes van opgerolde bladeren lijkt op kanonsbuskruit dat in de 18e eeuw werd gebruikt. In heet water springen de balletjes open. De thee wordt in China ook wel Parelthee genoemd en is één van de bekendste soorten Chinese exportthee. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

MATCHA KISS | 5

Een beleving op zich: Japanse Matcha met fijne romige chocolade en een zoet frisje op het einde. Laat je kussen! Ingrediënten: Japanse matcha thee, cacao boter, ananas, gehakte amandelen, korenbloemblaadjes, natuurlijk aroma.

GREEN YUNNAN | 5

Yunnan Groene thee wordt geteeld in de bergen net buiten Simao (Pu-Erh Stad). Het wordt gemaakt van de Yunnan breedbladige ras, die zijn kenmerkende geur en smaak geeft. Yunnan Green heeft een meer complexe, uitdagende smaak dan de meeste Chinese groene thee. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.

JAPANESE THEE YUZU SUPERIEUR | 7

Een exclusieve thee met complexe smaak: het umami uit de groene thee en frisse scherpste en tevens bloemige van de yuzu. Ingrediënten: Japanse Sencha, Japanse Matcha, Yuzu schilletjes. Japan 🇯🇵 80°C 🍵 2-3 min.

PASSIEVRUCHTEN MANGO | 5

Een mengeling van groene thee en fruit om bij weg te dromen, met een bloemige afdrank. Ingrediënten: groene thee, ananasstukjes, mangostukjes, natuurlijk aroma, sinaasappelbloesem, rozenblaadjes. China 🇨🇳 80°C 🍵 2-3 min.



Eigenschappen

'witte wijn' – catechinen - antioxidanten

Food pairing

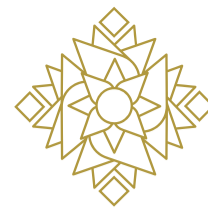
vis – zeevruchten – kip – salades – meloen – kaas



OOLONG THEE

TIE GUAN YIN | 6

Een herfstpluk high mountain tea uit het Anxi/Fujian gebied in China. Deze licht geoxideerde thee heeft een prachtige groene opgieting en heeft een honingzoetje en een licht karamelachtige smaak. Oolong kun je meerdere malen opgieten. China
🔵 80°C 🍵 1-4 min. Biologisch



WITTE THEE

Bij witte thee worden de blaadjes geplukt nog voor de knoppen openen in het voorjaar. Daardoor hebben de blaadjes kleine witte haartjes. Dit geeft de theeblaadjes een witte schijn. Vandaar deze benaming. Dit komt omdat de blaadjes nog in de groeifase zitten. De bladknoppen (Yin Zhen) en jonge blaadjes (Pai Mu Dan) kunnen slechts twee dagen per jaar worden geplukt. Binnen 48 uur na het plukken wordt de thee bewerkt en gedroogd. Daarna wordt het 2 dagen bewaard in houten kisten en gebrand. De thee wordt volledig met de hand verwerkt en is zeldzamer dan andere theesoorten. Dit maakt deze theesoort uniek.

SILVER NEEDLE YIN ZHEN | 6

Een exclusieve "zilveren naalden" thee uit Fujian. Alleen het eerste nog opgerolde blaadje van de theeplant wordt met de hand geplukt. De Silver Needle heeft een subtiele, zachte en frisse smaak.
China 🔵 70°C 🍵 2-3 min.

KOKOS TRUFFEL LAPACHO | 5

Een melange van witte thee en fruit die doet denken aan een chocoladereep. De smaak van kokosnoot en truffel is gevangen in een zoete chocolade. Ingrediënten: witte thee, kokosstukjes, cacaokrullen, appelstukjes, braambessenblaadjes, Lapacho thee, natuurlijk aroma, johannesbroodstukjes. 🔵 70°C 🍵 2-3 min.

JASMIJN PARELS | 5

Vers geplukte jasmijnbloesems worden toegevoegd aan witte thee. De volgende ochtend worden de bloesems er uit gezeefd en later weer toegevoegd en met de hand gerold. Een proces van 4 dagen. Ingrediënten: witte thee, jasmijnbloesems. China 🔵 70°C 🍵 2-3 min.

KIR ROYAL | 5

Een melange van witte en groene thee met een combinatie van kruiden en vruchten die de smaak van champagne zal evenaren. Ingrediënten: witte thee, groene thee, verveine, citroengras, natuurlijk aroma, lemonmirthe, rode bessen. China 🔵 70°C 🍵 2-3 min.



Eigenschappen

'witte' of 'rode wijn' afhankelijk van het niveau van de oxidatie

Food pairing

Oolong donker | gegrild vlees – eend Oolong licht | kreeft – zeevruchten

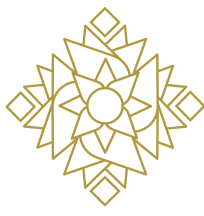


Eigenschappen

neutraliseert smaak – zuiverend – cafeïnearm

Food pairing

kaas – pittige gerechten – tussen gansen neutraliseren



ROOIBOS THEE

DROMENVANGER | 5

Deze compositie krijgt zijn fruitige, frisse smaak door de aangenaam, licht zure smaak van Scandinavische duindoornbessen, harmonisch afgerond met een zoete sinaasappelnotie. Ingrediënten: rooibos, duindoornbessen, citrusschil, natuurlijk aroma, korenbloembloesem-blaadjes. Zuid-Afrika 🔵 100°C 🍵 5-8 min.

FIRESIDE | 5

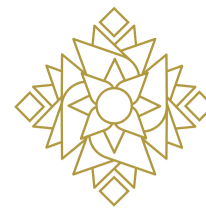
Rooibos Sinaasappel-Kaneel. Als een fruitige, kruidige smaakbeleving afgerond met een vleugje kaneel en sinaasappel, is deze melange niet alleen op koude dagen een absoluut genot om te drinken. Ingrediënten: rooibos, natuurlijk aroma, kruidnagels. Zuid-Afrika 🔵 100°C 🍵 5-8 min.

ROOIBOS GEMBER | 5

Zachte rooibos wordt aangevuld met verwarmende gember. Gember heeft een positieve werking op de maag, de spijsvertering, de longen en houdt de glucosespiegel onder controle. Veel gezondheid in jouw kopje thee! Ingrediënten: rooibos, gemberstukjes. Zuid-Afrika 🔵 100°C 🍵 5-8 min.

KABOUTERTHEE | 4

De kabouterjes hebben speciaal voor alle kinderen de heerlijkste kruiden geplukt en een beetje zachte rooibos toegevoegd. Zie je wel dat sommige sprookjes bestaan.....?! Ingrediënten: rooibos, venkel, lemongrass, zoethout, kamille, rozenbottelschilletjes, hibiscus, citrusschilletjes. Zuid-Afrika 🔵 100°C 🍵 5-8 min.



PU EHR THEE

PU EHR | 5

Pu-Erh doorloopt een speciaal rijpingsproces, fermentatie, waardoor de donkerrode kleur en de krachtige aard-achtige smaak ontstaat. In tegenstelling tot de meeste groene en zwarte theesoorten wordt Pu-Er thee smakelijker en beter door de ouderdom. China 🔵 90°C 🍵 3-5 min.



Eigenschappen

zoet – kruidig – lichte tonen van vanille

Food pairing

zoete gerechten

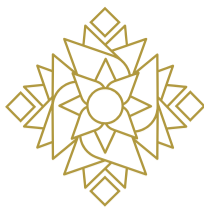


Eigenschappen

zoet – kruidig – lichte tonen van vanille

Food pairing

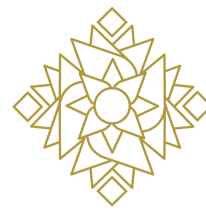
pure chocolade – kruidige gerechten (kaneel – kardamon)



GELE THEE

GELE THEE | 6

Gele thee is zeer zeldzaam en het verwerkingsproces is bijzonder. Nadat de thee is geplukt en geroosterd wordt het met doeken omwikkeld om een zachte oxidatie op gang te brengen. Dit proces wordt net zolang herhaald totdat het unieke natuurlijk aroma zich heeft ontwikkeld. Gele thee heeft een hoge concentratie antioxidanten. China 🔵 75°C 🍵 2-3 min.



VRUCHTENMELANGE

ROZENBLAADJES GRAPEFRUIT | 5

Deze fruitmelange heeft zijn specialiteit te danken aan de harmonieuze combinatie van fruitige grapefruit en zoete ananas. Ingrediënten: appelstukjes, rozenblaadjes, hibiscus, citrusschil, ananastukjes, grapefruit, natuurlijk aroma, korenbloesemblaadjes. China 🔵 80°C 🍵 2-3 min.

LEMON PERZIK | 5

Drink 'm warm of koud en geniet van deze frisse vruchten expositie. Ingrediënten: groene, sencha, ananassukjes, natuurlijk aroma, papayastukjes, perzikstukjes, lemonstukjes, citroengras, citrusschillen, mint, zonnebloemblaadjes



Eigenschappen

umami

Food pairing

oesters – andere schaal & schelpdieren

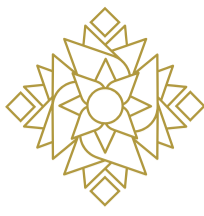


Eigenschappen

fris zoet – fruitig

Food pairing

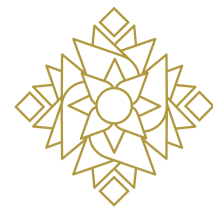
zoete gerechten



MATÉ

YERBA MATÉ | 5

Al eeuwen lang populair in vele Zuid-Amerikaanse landen. Traditioneel wordt de oppeppende yerba maté met een rietje (bombilla) gedronken uit een uitgeholde kalebas (maté). Zijn aardachtig aroma komt echter ook in een klassieke theekop goed tot uiting. Geniet van deze natuurlijke boost. Zuid-Amerika 🔵 100°C 🍵 5-8 min.



KRUIDEN

KAMILLE | 5

De voor deze mengeling uitgekozen soorten zijn uitsluitend afkomstig uit de Europese teelt. Ze zorgen voor een intensieve, krachtig gele opgieting en zijn bijzonder aromatisch van smaak. Ingrediënten: Europese kamille. 🔵 100°C 🍵 5-8 min.

VERVEINE | 5

Verveine kent verschillende namen: Citroenverbena, IJzerkruid, Verbene. Maar liefst veertien stoffen bepalen de geur en smaak van de Verveine. De twee belangrijkste zijn geranial en neral, deze huizen ook in het aroma van citroen, sinaasappel, en citroengras. Het wordt gedronken om de kalmerende werking en in Frankrijk als digestivum na de maaltijd. 🔵 100°C 🍵 5-8 min. Biologisch.

MUNT | 5

De verse bladeren van munt zijn groen en staan kruisgewijs tegenover elkaar op de stengel. Ze zijn langwerpig, eivormig en gezaagd en hebben een opvallende mentholgeur. Oorspronkelijk groeit munt in de landen rond de Middellandse Zee. China 🔵 75°C 🍵 3-5 min

STERANIJS | 5

Steranijs is de stervormige vrucht van een boom die oorspronkelijk uit het zuiden van China komt. Volgens Chinese legendes brengt het geluk om een steranijs te vinden met meer dan de acht gebruikelijke armen, die helemaal intact is. De prachtige vruchten van de steranijs hebben een sterk aromatisch karakter en een zoete, anijsachtige smaak. 🔵 100°C 🍵 5-8 min.

BUDDHA AM CHA | 8

Buddha Ama Cha wordt geproduceerd van de gedroogde bladeren van de Hydrangea Serrata. Deze struik komt voor in de Japanse bergstreken is zeer aromatisch en heeft een zoete, anijsachtige smaak. De thee is erg uniek en met geen enkel andere theesoort te vergelijken. Japan 🔵 95°C 🍵 3-5 min.



Eigenschappen

opwekkend

Food pairing

nvt



Eigenschappen

rustgevend – spijsvertering bevorderend

Food pairing

digestief