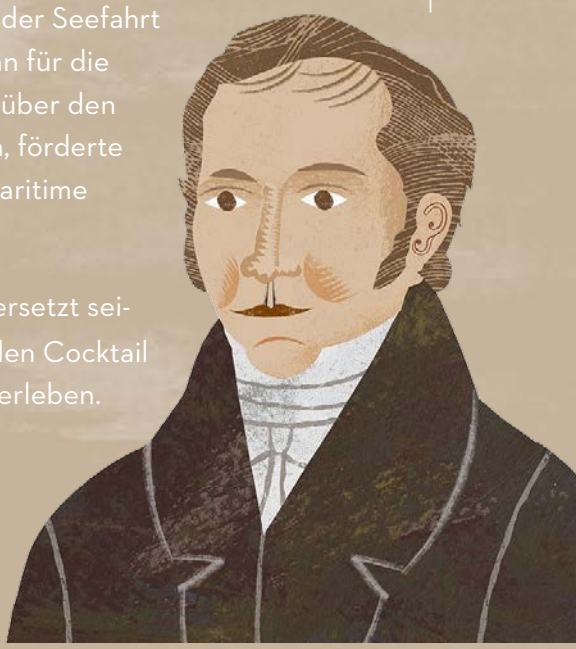
John Fontenay

John Fontenay, Namensgeber des The Fontenay, war ein visionärer Schiffsmakler und Kaufmann des 19. Jahrhunderts, tief verwurzelt im maritimen Handel und in der Entwicklung der Hafenstädte.

Mit feinem Gespür für Chancen und einer Leidenschaft für die See schuf er ein Handelsnetzwerk, das Kulturen und Nationen verband. Durch den Einsatz innovativer Technologien im Schiffbau und in der Navigation steigerte er Sicherheit und Effizienz der Seefahrt und setzte sich zugleich als fairer Geschäftsmann für die Belange der Seefahrer ein. Sein Wirken reichte über den Handel hinaus: Er investierte in Gemeinschaften, förderte Schulen und Krankenhäuser und unterstützte maritime Ausbildung.

Die Fontenay Bar greift dieses Erbe auf und übersetzt seinen Geist von Austausch und Entdeckung in jeden Cocktail – ein Ort, an dem die verbundenen Welten weiterleben.



John Fontenay, the namesake of The Fontenay, was a visionary shipbroker and businessman of the 19th century, deeply rooted in maritime trade and the rise of port cities. With a keen sense of opportunity and a passion for the sea, he built a trading network that connected cultures and nations. By embracing innovative technologies in shipbuilding and navigation, he helped improve the safety and efficiency of seafaring while also earning a reputation as a fair and principled businessman who cared deeply for the welfare of seafarers. His influence extended beyond commerce: he invested in communities, supported the building of schools and hospitals, and championed maritime education. The Fontenay Bar honours this legacy by capturing his spirit of cultural exchange and discovery in every cocktail and every story – a place where the worlds he once connected still come alive.

FONTENAY
BAR

THE FONTENAY

HAMBURG

Welcome

Ihre Reise beginnt mit einem Cocktail, der mehr ist als ein Getränk: eine Einladung zum Entdecken. Lassen Sie sich treiben.

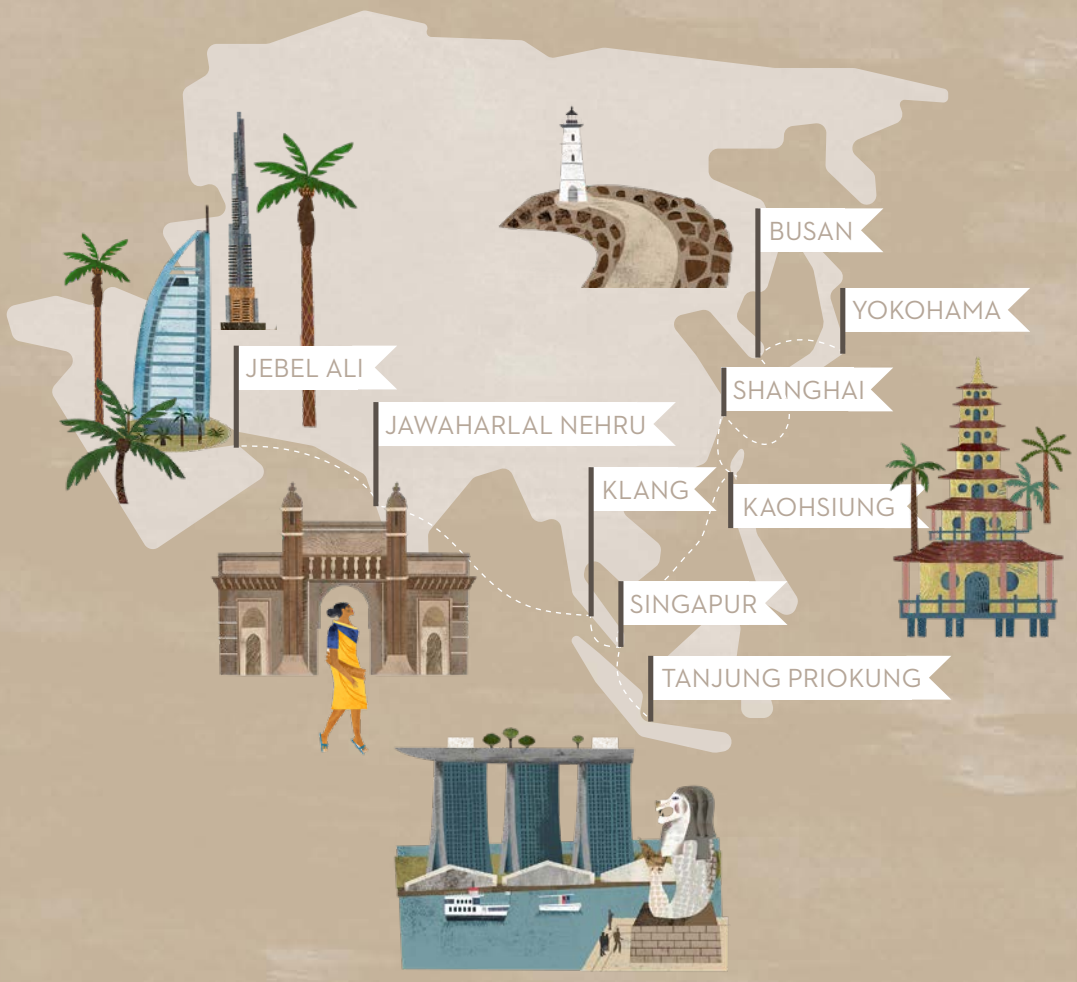
9 Hafenstädte. 9 Cocktails.

Jede Kreation ein kleines Abenteuer gemixt aus landestypischen Zutaten, verfeinert mit den Aromen Asiens, getragen von Geschichten, die nach Tiefe, Kontrast und Herkunft schmecken. Unser Menü ist Ihr Kompass. Ihr Glas: das Logbuch. Die 320°-Panoramasicht über die Alster – Ihre Aussicht auf's nächste Ziel. Inspiriert von John Fontenays Entdeckergeist zelebrieren wir die Kunst des Reisens und des Ankommens.

Ihr Abenteuer in der Fontenay Bar beginnt jetzt.
Wo soll Ihre Reise hingehen?

Your journey begins with a cocktail that is more than just a drink: it's an invitation to explore. Let yourself drift. Nine port cities. Nine cocktails. Each creation is a little adventure, crafted from local ingredients, refined with Asian flavors, and carried by stories that evoke depth, contrast, and heritage. Our menu is your compass. Your glass: the logbook. The 320° panoramic view of the Alster – Your view of the next destination. Inspired by John Fontenay's spirit of discovery, we celebrate the art of traveling and arriving. Your adventure at the Fontenay Bar begins now. Where should your journey take you?

Asia


BUSAN
YOKOHAMA
SHANGHAI
KAOHSIUNG
JEBEL ALI
JAWAHARLAL NEHRU
KLANG
SINGAPUR
TANJUNG PRIOKUNG

CHINA
PORT OF SHANGHAI

LOCAL INGREDIENT: JASMIN | JASMINE

Cocktail Created by Ilir Vishaj

€ 22

BARRACUDA

Jasmin | Mandarine | Bergamotte | Vanille | Vodka | Zitrone | Mandel | Weiße Schokolade

Jasmine | Mandarin | Bergamot | Vanilla | Vodka | Lemon | Almond | White chocolate

Nice to know

Port Fun Fact:

Der Hafen von Shanghai ist seit Jahren der größte Containerhafen der Welt.

The port of Shanghai has been the world's largest container port for years.

Local Ingredient Fun Fact:

Jasmin ist weltweit vor allem durch Jasmintee bekannt – eines der bekanntesten Tee-Aromen überhaupt.

Jasmine is best known worldwide for jasmine tea – one of the most famous tea flavors of all.

SINGAPUR
PORT OF SINGAPORE

LOCAL INGREDIENT: PANDAN

Cocktail Created by Paul Vogel

€ 22

GREEN LEAF

Pandan | Mandel | Kokos | Tonka | Apfel | Birne | Rum

Pandan | Almond | Coconut | Tonka | Apple | Pear | Rum

Nice to know

Port Fun Fact:

Der Hafen von Singapur gilt als einer der effizientesten Häfen der Welt – ein globales Drehkreuz zwischen Ost und West.

The port of Singapore is considered one of the most efficient ports in the world – a global hub connecting East and West.

Local Ingredient Fun Fact:

Pandan wird oft als die „Vanille Asiens" bezeichnet.

Pandan is often referred to as the "vanilla of Asia."

SÜDKOREA
PORT OF BUSAN

LOCAL INGREDIENT: KIMCHI

Cocktail Created by Julia Fosu

€ 22

FERMENTED FIRE

Kimchi | Limette | Soja | Ingwer | Mezcal | Ginger Beer

Kimchi | Lime | Soy sauce | Ginger | Mezcal | Ginger Beer

Nice to know

Port Fun Fact:

Der Hafen von Busan ist der größte Hafen Südkoreas und einer der wichtigsten in Ostasien.

The port of Busan is South Korea's largest port and one of the most important in East Asia.

Local Ingredient Fun Fact:

In Korea existieren über 200 dokumentierte Varianten von Kimchi, die sich je nach Region, Jahreszeit und Familie unterscheiden.

In Korea, there are over 200 documented varieties, which vary by region, season, and family.

JAPAN
PORT OF YOKOHAMA

LOCAL INGREDIENT: YUZU

Cocktail Created by Nelson Störmer

€ 20

SHIZUKU

Yuzu | Matcha | Gurke | Apfel | Kokos | Sake

Yuzu | Matcha | Cucumber | Apple | Coconut | Sake

Nice to know

Port Fun Fact:

Der Hafen von Yokohama war einer der ersten Häfen Japans, die sich dem Westen öffneten.

The port of Yokohama was one of the first ports in Japan to open up to the West.

Local Ingredient Fun Fact:

Yuzu ist international bekannt aus der japanischen Küche und modernen Bars für ihr intensives Zitrusaroma.

Yuzu is internationally known in Japanese cuisine and modern bars for its intense citrus aroma.

VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE
PORT OF JEBEL ALI

LOCAL INGREDIENT: **DATTEL** | DATE

Cocktail Created by Christopher Dushe

€ 24

DESERT OASIS

Dattel | Honig | Mandel | Orange | Zitrone | Cognac | Sherry

Date | Honey | Almond | Orange | Lemon | Cognac | Sherry

Nice to know

Port Fun Fact:

Der Hafen von Jebel Ali ist der größte künstlich angelegte Hafen der Welt.

The port Jebel Ali is the largest man-made port in the world.

Local Ingredient Fun Fact:

Datteln sind weltweit als klassische Frucht der arabischen Welt bekannt.

Dates are known worldwide as a classic fruit of the Arab world.

MALAYSIA
PORT KLANG

LOCAL INGREDIENT: KAFFIRLIMETTENBLATT | KAFFIR LIME LEAF

Cocktail Created by Felix Frühauf

€ 23

JADE HARBOUR

Kaffirlimettenblatt | Kokos | Fisch | Yuzu | Gurke | Vodka | Sake

Kaffir lime leaf | Coconut | Fish | Yuzu | Cucumber | Vodka | Sake

Empfehlung / Recommendation:

Oscietra Hungary Kaviar

Oscietra Hungary Caviar

20 Gramm € 60

Nice to know

Port Fun Fact:

Port Klang liegt an der Straße von Malakka, einer der wichtigsten Seehandelsrouten der Welt.

Port Klang is located on the Strait of Malacca, one of the world's most important maritime trade routes.

Local Ingredient Fun Fact:

Das Kaffirlimettenblatt ist bekannt aus Thai- und Südostasien-Küche durch sein starkes Zitrusaroma.

Known in Thai and Southeast Asian cuisine for its strong citrus aroma.

INDIEN
PORT JAWAHARLAL NEHRU

LOCAL INGREDIENT: KARDAMOM | CARDAMOM

Cocktail Created by Virgil Hübner

€ 22

MONSOON CARGO

Kardamon | Yuzu | Kokos | Oolong | Salz | Vodka

Cardamom | Yuzu | Coconut | Oolong | Salt | Vodka

Nice to know

Port Fun Fact:

Wichtigster Containerhafen Indiens und Haupttor für den internationalen Handel.

India's most important container port and main gateway for international trade.

Local Ingredient Fun Fact:

Kardamom ist eines der bekanntesten indischen Gewürze.

Cardamom is one of the world's best-known Indian spices.

TAIWAN
PORT OF KAOHSIUNG

LOCAL INGREDIENT: OOLONG-TEE | OOLONG TEA

Cocktail Created by Christopher Dushe

€ 25

FORMOSA ORCHARD

Oolong Tee | Pfirsich | Aprikose | Honig | Sake | Whisky

Oolong Tea | Peach | Apricot | Honey | Sake | Whiskey

Nice to know

Port Fun Fact:

Kaohsiung war lange Zeit einer der größten Containerhäfen der Welt.

Kaohsiung was long one of the largest container ports in the world.

Local Ingredient Fun Fact:

Oolong ist weltweit als typischer chinesisch-taiwanesischer Tee bekannt.

Oolong is known worldwide as a typical Chinese-Taiwanese tea.

INDONESIEN
PORT TANJUNG PRIOK

LOCAL INGREDIENT: MUSKATNUSS | NUTMEG

Cocktail Created by Joshua Gabe

€ 26

NUSANTRA

Muskatnuss | Sahne | Butter | Mandel | Käse | Vanille | Salz | Cognac | Rum | Sherry

Nutmeg | Cream | Butter | Almond | Cheese | Vanilla | Salt | Cognac | Rum | Sherry

Nice to know

Port Fun Fact:

Wichtigster Hafen Indonesiens und Herz des Außenhandels.

Indonesia's most important port and the heart of its foreign trade.

Local Ingredient Fun Fact:

Muskatnuss war so wertvoll, dass sie Kriege und Kolonialhandel ausgelöst hat.

Nutmeg was so valuable that it sparked wars and colonial trade.

MOCKTAILS

„Manchmal braucht es keinen Sturm,
um eine unvergessliche Reise zu erleben –
manchmal reicht die Stille des Windes."

'Sometimes you don't need a storm to experience
an unforgettable journey -
sometimes the stillness of the wind is enough.'

COCO JAMBO NO.5

Yuzu | Agave | Espresso | Milch | Kokos | Vanille | Orgeat | Eiweiß

Yuzu | Agave | Espresso | Milch | Coconut | Vanilla | Orgeat | Egg white

€ 17

PUNJAB PASSAGE

Hafer | Mango | Zitrone | Oolong Tee | Limette, Papadam, Sambal Oelek

Oats | Mango | Lemon | Oolong tea | Lime, Papadam, Sambal Oelek

€ 18

FORBIDDEN CITY

Jasmin | Bergamotte | Mandarine | Vanille | 0% Sekt

Jasmine | Bergamot | Mandarin | Vanilla | 0% Sparkling Wine

€ 17

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

	0,1 l	0,75 l
Louis Roederer, Montagne de Reims Roederer Collection Champagne, Frankreich I France	€ 26	€ 156
Laurent-Perrier, Vallée de la Marne Cuvée Rosé Brut Champagne, Frankreich	France	€ 29	€ 174
Sekthaus Raumland Blanc de Fontenay Brut Rheinhessen, Deutschland I Germany	€ 13,5	€ 79

ROSÉWEIN

ROSÉ WINE

	0,1 l	0,75 l
Rosé Cuvée Château Romassan Ott, Bandol – France	€ 12,5	€ 79

WEISSWEIN

WHITE WINE

	0,1 l	0,75 l
Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz – Germany	€ 9,5	€ 57
Riesling Eva Fricke, Rheingau – Germany	€ 11	€ 66
Grauburgunder Wöhrle, Baden – Germany	€ 13,5	€ 81
Albariño Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixa – Spain	€ 11	€ 66
Sauvignon Blanc Whitehaven, Marlborough – New Zealand	€ 10	€ 60
Chardonnay Freemark Abbey, Napa Valley – USA	€ 15	€ 90

Die Jahrgänge unserer Weine sind nicht in der Karte aufgeführt und können jederzeit beim Service erfragt werden.

The vintages of our wines are not listed on the menu and can be requested from the server at any time.

ROTWEIN

RED WINE

	0,1 l	0,75 l
John Fontenay Weingut Fürst, Franken – Germany	€ 11	€ 66
Gallinas y Focas 4 Kilos Vinícola, Mallorca – Spain	€ 13,5	€ 81
Valsotillo Reserva Ismael Arroyo, Ribera del Duero – Spain	€ 16	€ 96
Malbec Ben Marco Susana Balbo, Mendoza – Argentina	€ 16	€ 96
Château Carbonnieux Rouge Château Carbonnieux, Bordeaux – France	€ 19	€ 114
Chianti Classico Castello di Fonterutoli, Toscana – Italy	€ 14,5	€ 87

Die Jahrgänge unserer Weine sind nicht in der Karte aufgeführt und können jederzeit beim Service erfragt werden.

The vintages of our wines are not listed on the menu and can be requested from the server at any time.

BIER

BEER

Ratsherrn Pils vom Fass | Ratsherrn Pils on tap	0,3 l	€ 8
Ratsherrn Hell	0,33 l	€ 8
NOAM Lager	0,33 l	€ 8,5
Erdinger Weißbier | Wheat Beer	0,33 l	€ 8
Stauder Premium Pils **ALKOHOLFREI** | NON ALCOHOLIC	0,33 l	€ 8
Erdinger Weißbier **ALKOHOLFREI** | NON ALCOHOLIC	0,33 l	€ 8

WASSER

WATER

	0,44 l	0,8 l
Fonte Margherita Sparkling / Still	€ 6	€ 10,5

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

TÄGLICH BIS 20 UHR | DAILY TILL 8 PM

Doppelter Espresso | Double Espresso	€ 8
Kaffee	€ 7
Cappuccino	€ 7,5
Heiße Valrhona Schokolade | Hot Valrhona chocolate	€ 12
Kännchen Tee | Pot of tea	€ 12

AUS UNSERER PÂTISSERIE

FROM OUR PATISSERIE

Apfel-Mandel Kuchen | Apple almond cake	€ 9,5
Käsekuchen | Cheesecake	€ 8,5
Dreierlei Macarons | Three types of macarons	€ 9
„The Fontenay" Bruchschokolade | Broken chocolate	€ 8,5
Auswahl von 5 Pralinenen | Selection of five pralines	€ 14

GIN

4 cl

HOUSE OF GATSBY GIN € 18
Netherlands
Floral | Citrusy | Essence of Marc de champagne

ISLE OF HARRIS € 17
Scotland
Maritime notes | Sugar Kelp | Citrusy

THOMAS DAKIN € 16
England
Citrusy | Orange | Ginger | Pepper | Red Cole

NOLET'S DRY GIN SILVER € 17
Netherlands
Exotic notes of rose | Raspberry | Peach

ROKU € 15
Japan
Yuzu | Green tea | Pepper | Citrus

ACQUE VERDI GIN € 15
Italy
Pine | Mint | Herbs | Citrus

JAISALMER INDIAN CRAFT GIN € 16
India
Citrus | Pepper | Juniper | Darjeeling tea | Herbs

RUM

4 cl

CARTAVIO XO € 21
Peru
Sweet | Fruity | Caramel | Vanilla | Dried fruit | Slightly spicy

KIRK & SWEENEY XO € 60
Dominican Rebublic
Rich | Strong | Oak | Chocolate | Vanilla | Raisins | Tobacco

LA HECHICERA € 27
Colombia
Vanilla | Caramel | Toffee | Roasted nuts | Dried fruit

AMERICAN WHISKEY

4 cl

MICHTER'S STRAIGHT BOURBON € 14
USA
Sweet | Vanilla | Caramel | Butterscotch | Oak | Spicy | Fruity

MICHTER'S STRAIGHT RYE € 16
USA
Spicy | pepper | cinnamon | oak | citrus fruits | caramel

IRISH WHISKEY

4 cl

Glendalough 7 € 34
Ireland
Vanilla | Coconut | Honey | Oak | Sandalwood | Mizunara finish

REDBREAST 15 € 18
Ireland
Dried fruit | spices | oak | sherry | nuts | vanilla

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

4 cl

GLENFIDDICH GRAND CRU 23 € 60
Speyside
Fruity | apple | pear | vanilla | oak | hint of champagne

OCTOMORE 13.3 € 55
Islay
Heavily peated | earthy smoke | bright citrus | sweet barley | gentle vanilla

OCTOMORE 15.2 € 35
Islay
Powerfully smoky | maritime peat | toasted oak | vanilla | stone fruit | saline finish

THE MACALLAN 18 Double Cask € 70
Highland
Honeyed oak | vanilla cream | sultanas | toffee | warm spice | citrus zest

THE MACALLAN 15 Double Cask € 35
Highland
Vanilla | honey | toffee | dried fruit | spice | citrus zest

YAMAZAKI 18 € 99
Japan
Dark chocolate | plum | dried fruit | raisin | oak | smoke | spice

HIBIKI 21 € 55
Japan
Elegant floral notes | plum | honeyed sweetness | sandalwood | dried apricot | mizunara spice | long harmonious finish

TEQUILA

4 cl

CLASE AZUL PLATA BLANCO € 28
Vanilla | Cooked Agave | Citrus Zest | Sweet Pepper | Soft Floral Notes

CLASE AZUL REPOSADO € 45
Vanilla | Caramel | Tropical fruits | Cinnamon | Oak | Butterscotch | Floral notes

CLASE AZUL GOLD € 95
Vanilla | Caramel | Dried fruits | Oak | Cinnamon | Roasted agave | Floral notes

ARTE NOM SELECTION 1414 REPOSADO € 22
Caramel | Vanilla | Honey | Cooked agave | Citrus | Spice | Oak | Cinnamon

BARFOOD

VORSPEISEN | STARTERS

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 12
Beef broth with herb pancake

Hummercremesuppe € 29
mit kleinem Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen
Lobster bisque with a timbale, peas, roasted cauliflower, vegetable julienne

Tatar vom Husumer Weiderind 100 gr € 36 150 gr € 45
klassisch eingemacht mit geröstetem Sylter Brot
Tartare of Husum beef classically preserved with toasted Sylt bread
mit Kaviar | with caviar + € 58

Unser Bar Rondell € 28
an Parmesan, Parmaschinken, Oliven, Dips, Zitronen- Thunfischcreme
Our bar rondel with Parmesan cheese, Parma ham, olives, dips, lemon tuna cream

Fontenay Fischbrötchen € 15,5
mit Herings-Doppelfilet, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Quarkcreme
Fontenay fish roll with herring double fillet, onions, fried onions, quark cream

Sashimi € 38
vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtartar mit Avocado, Wasabi, Wakame und Sojasauce
Salmon fillet sashimi and Asian marinated tuna tartare with avocado, wasabi, wakame and soya sauce

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit gerne auf Nachfrage.

Information about ingredients regarding food intolerances or allergies are available on request.

BARFOOD

KLASSIKER | CLASSICS

Fontenay Currywurst € 19
mit hausgemachter Sauce und Pommes frites
Fontenay currywurst with homemade sauce and French fries

„Fontenay Bowl“ € 26
mit Ingwer-Karotten, Mangosalat, Edamame
Quinoa, Brokkoli und Selleriestroh
„Fontenay Bowl“ with ginger carrots, mango salad, edamame,
quinoa, broccoli and crispy celery straw

Unser Caesar Salat € 23
mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und
Croûtons vom Sylter Weißbrot
Our Caesar salad with cherry tomatoes, sliced Parmesan
and croutons of Sylt white bread

wahlweise mit | optionally with
gebratener Maishähnchenbrust | roasted corn-fed chicken breast + € 10
mit gebratenen Garnelen | with fried prawns + € 12

Fontenay Burger € 33
vom Husumer Rind im Brioche Brötchen mit Balsamico Zwiebeln, Rucola,
Tomaten, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Pommes frites
Fontenay burger from Husum beef in a brioche bun with balsamic onions,
rocket, tomatoes, dyke cheese from Backensholzer Hof and French fries

Fontenay Fischstäbchen € 30
gebackenes Kabeljaufilet im Zwiebackmantel
mit Pommes frites und Remouladensauce
Fontenay fish fingers Baked cod fillet wrapped in rusk
with French fries and remoulade sauce

BARFOOD

VEGANE SPEISEN | VEGAN MENU

Fontenay Salat € 23
Gemischter Babyleafsalat mit in Holunder marinierten Melonen, Linsen, Nusshippe und Hausdressing
Mixed baby leaf salad with elderflower-marinated melon, lentils, nut tuile and house dressing

„Vital Toast“ € 28
Vollkorntoast mit Avocado, Tomate, Gurke, Salat, Guacamole und Sandwich-crème
Wholemeal toast with avocado, tomato, cucumber, lettuce, guacamole and sandwich cream

„Crispy NoChicken Burger“ € 32
Im Weizen-Hefe-Brötchen mit Tomate, Gurke, Mango-Chutney, Salat, Burger-Sauce und Pommes Frites
In a wheat and yeast bun with tomato, cucumber, mango chutney, salad, burger sauce and French fries

Optional | Optionally + € 5,5
Sie können Ihre Pommes frites durch Süßkartoffelpommes ersetzen.
You can replace your fries with sweet potato fries.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit gerne auf Nachfrage.

Information about ingredients regarding food intolerances or allergies are available on request.

CAVIAR

Ein Hauch von Welt, ein Korn vom Meer, der Hafen riecht nach Sehnsucht schwer.
Mit Kaviar und einem Glas zur Hand,ist Luxus nah, die Ferne grand.

A breath of the world, a grain of the sea, the harbour smells heavy with longing.
With caviar and a glass at hand, luxury is near, the distance grand.

Alle Kaviarsorten servieren wir mit Blinis, Chips und Sauerrahm.
All types of caviar are served with blinis, crisps and sour cream.

Baerii Gemany 20 Gramm € 58

Feinkörnig (≥ 2,0 mm) | Schwarz- bis dunkelbraune Nuancen
Kräftig-elegant | Klarer, feiner Abgang |
Fine-grained (≥ 2.0 mm) | Shades of black to dark brown
Bold yet elegant | Clean, refined finish |

Baerii France 20 Gramm € 58

Feinkörnig (≥ 2,0 mm) | Elegant | Harmonisch | Klarer Abgang
Fine-grained (≥ 2.0 mm) | Elegant | Harmonious | Clean finish

Oscietra Hungary 20 Gramm € 60

Großkörnig | Besonders cremig | Rund | Langer, weicher Abgang
Large-grained | Exceptionally creamy | Rounded | Long, smooth finish

Kaviar schmeckt am besten, wenn man ihn teilt.
Caviar tastes best when you share it.

CAVIAR FLIGHT 3x 20 Gramm € 162

Germany | France | Hungary
Serviert mit Blinis, Toast, Chips und Sauerrahm
Served with blinis, toast, crisps and sour cream

BARFOOD

UNSERE SÜSSIGKEITEN | OUR SWEETS

Tiramisu € 15
mit Amaretto und Mascarpone
Tiramisu with amaretto and mascarpone

Lemon Pie Cocktail € 16
Zitrone, Vanille, Baiser
Lemon, Vanilla, Meringue

EISBECHER | ICE CREAM SUNDAES

Erdbeere, Vanille, Mandel € 12
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeersorbet mit marinierten Erdbeeren, Mandelcrumble und frischer Heidesahne
1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry sorbet with marinated strawberries, almond crumble and fresh regional cream

Pistazie, Sauerkirsche, Vanille € 14
1 Kugel Pistazieneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Sauerkirschkompott, gerösteten Pistazien, Pistaziencrumble, frischer Heidesahne und Pistazienpraliné
1 scoop of pistachio ice cream and 1 scoop of vanilla ice cream with sour cherry compote, roasted pistachios, pistachio crumble, fresh regional cream and pistachio praline

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit gerne auf Nachfrage.

Information about ingredients regarding food intolerances or allergies are available on request.

BARFOOD

KALTE KÖSTLICHKEITEN | COLD DELIGHTS

Latte di Mandorla € 12
Geeiste Mandelgranita mit Sauerkirschkompott und gerösteten Pistazien
Iced almond granita with sour cherry compote and roasted pistachios

Eiskaffee € 15
2 Kugeln Vanilleeis mit kalt gerührtem Kaffee,
frischer Heidesahne, Kaffeecrumble und Salz-Karamell
Iced coffee: 2 scoops of vanilla ice cream with cold-stirred coffee,
fresh regional cream, coffee crumble and salted caramel

Eisschokolade € 15
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis mit kalt gerührtem Kakao,
frischer Heidesahne, Schokolade von Original Beans
Iced Chocolate: 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream
with cold-stirred cocoa, fresh regional cream, chocolate from Original Beans

Iced Coconut Latte € 15
2 Kugeln Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit kalt gerührter Kokosmilch,
Kokosschaum, Kokosflocken und exotischem Fruchtkompott
2 scoops of mango-passion fruit sorbet with cold-stirred coconut milk,
coconut foam, roasted coconut flakes and exotic fruit compote

Iced Hazelnut Praliné Latte € 17
1 Kugel Haselnusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit kalt gerührter Haselnussmilch,
frischer Heidesahne, gerösteten Haselnüssen und Haselnusspraliné
1 scoop of hazelnut ice cream and 1 scoop of vanilla ice cream with
cold-stirred hazelnut milk, fresh regional cream, roasted hazelnuts and
hazelnut praline

LAKESIDE RESTAURANT

Im 2-Sterne Restaurant Lakeside in der 7. Etage kocht Julian Stowasser mit unvergleichlichem Panoramablick über Hamburg.
Seine ebenso feinen wie komplexen Kompositionen genießen Sie nun auch hier in der Fontenay Bar – mit seiner neuen Apéro Selection.

Dienstags bis samstags zwischen 19 und 21 Uhr.
Sprechen Sie gern unser Team an.

Exklusiv in der Fontenay Bar

Apéro Selection

APÉRO

3 genussvolle Appetizer aus der Lakeside-Küche
Three refined appetisers from the Lakeside kitchen

€ 30

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot, zwei Laugengebäck und französische Rohmilchbutter
Sourdough bread, two pretzel rolls, served with French raw-milk butter

€ 18

At the two-MICHELIN-starred Lakeside restaurant on the 7th floor, Julian Stowasser creates refined, complex compositions with an unrivalled panoramic view over Hamburg.

His culinary signature can now also be experienced here at The Fontenay Bar – with his new Apéro Selection.
Available Tuesday to Saturday, from 7 pm to 9 pm.
Our team will be happy to assist.

SUSHI THURSDAY & DRINKS

Jeden Donnerstag | Every thursday

Sushi Selection

Thunfisch I Lachs I Avocado € 31
Tuna | Salmon | Avocado

Gedämpfte Japanische Sojabohnen mit Maldonsalz € 8,5
Steamed Japanese Soybeans with Maldon Salt

Zarte Hähnchen Yakitorispieße, pikanter Erdnusssoße, Sesam € 13
Tender chicken yakitori skewers with spicy peanut sauce and sesame seeds

Asia Flight – Japanische Sojabohnen und Yakitorispieße € 19,5
Japanese soybeans and yakitori skewers

Die reduzierten Preise für die begleitenden Drinks gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung von Sushi am Donnerstag.
The discounted prices for accompanying drinks are valid only when ordering sushi on Thursdays.

Drinks

WHISKY SOUR € 15
Hibiki Harmony | lemon | sugar | egg white

ROKU & TONIC € 15
Roku Gin | Fever Tree Indian Tonic

HAKU & SODA € 15
Haku Vodka | lime | soda