

THE AFTERNOON TEA

Frühlings-Edition | Spring-Edition

„Als Pâtissier gehe ich mit offenen Augen durch das Leben. Ich lasse mich vom Alltag und besonderen Erlebnissen inspirieren. Neue Kreationen entstehen bei mir im Kopf meist so, wie sie schließlich auch auf dem Teller des Gastes präsentiert werden.

Gemeinsam mit meinem Team setzen wir meine Ideen so um, dass sich jeder von uns damit identifizieren kann und wohlfühlt. Es gibt in meiner Pâtisserie einen roten Faden, an dem sich alle orientieren müssen, aber ganz viel Spielraum um diesen Faden herum.

THE FONTENAY ist ein Abbild des modernen Hamburg. Unsere Tea Time knüpft daran an und lässt die klassischen Kreationen mit modernen Akzenten aufblühen. Eine volle Tafel mit Freunden und Menschen, die man gerne hat, macht Spaß und gemeinsames Schlemmen große Freude.“

‘As a pastry chef, I pay great attention to the world around me; everyday life and particular situations give me inspiration. New creations usually form in my mind exactly as they will appear on the plate. I work with my team to make my ideas a reality in a way that each of us can identify and feels comfortable with.

THE FONTENAY is symbolic of modern Hamburg. Our “Tea Time” concept reflects this, and brings classic creations to life with modern touches. Sitting at a table full of friends and loved ones and feasting together is a great experience.’

masco d'andrea

Executive Chef Pâtissier

Menu

Afternoon Tea

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade, frisch gebackene Scones mit Clotted Cream & hausgemachter Marmelade, Törtchen und feinen Backwaren, Auswahl von Sandwiches

Tea, coffee or hot chocolate freshly baked scones with clotted cream and homemade jam,
tartlets and pastries, selection of sandwiches

€69

Afternoon Tea Deluxe

Afternoon Tea inklusive

0,1l Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé oder unserem Signature Cocktail

Afternoon Tea with a glass of

0,1l Champagner Laurent Perrier cuvée rosé or signature cocktail

€89

Scones & Tea

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade

Frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und hausgemachter Marmelade

Tea, coffee or hot chocolate

freshly baked scones with clotted cream and home made jam

€22

Sandwiches & Tea

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade

mit einer Auswahl an Sandwiches

Tea, coffee or hot chocolate

with a selection of sandwiches

€33

The Afternoon Tea

Herzhaftes | Savory

Vollkornsandwich mit Tatar vom Graved Lachs mit exotischem Senf und Sprossen

Wholemeal sandwich with gravlax tartare with exotic mustard and sprouts

Klassisches Gurkensandwich mit Weißbrot, Kräuterfrischkäse und Kerbel

Classic cucumber sandwich with white bread, herb cream cheese and chervil

Gebuttertes Schwarzbrot mit Deichkäse Gold, Apfelchutney und Shisokresse

Buttered black bread with Deich cheese Gold, apple chutney and shiso cress

Geröstetes Sauerteigbrot von Arnd Erbel mit U.S. Beef, Chimmi Churri, eingelegten Zwiebeln, Tomatensalsa und Paprika

Toasted Sourdough Bread by Arnd Erbel with U.S. Beef, chimmi churri, pickled onions, tomato salsa and bellpepper

Snack

Eingelegte Sardinen mit sizilianischen Aromen auf geröstetem Focaccia mit Tomaten, Ruccola und Fenchel

Pickled sardines with Sicilian flavors on roasted focaccia with tomatoes, rocket and fennel

Scones

Frisch gebackene Scones

serviert mit Clotted Cream, eleganter Zitrusmarmelade und einer Auswahl von hausgemachten Konfitüren

Freshly baked scones

served with clotted cream, elegant citrus marmalade and a selection of homemade jams

Süßkram | Sweets

„The Eclipse“ mit Amalfi Zitrone, Mascarpone und Pinienkerne

„The Eclipse“ with Amalfi lemon, mascarpone and pine nuts

„The Cube“ mit Grapefruit, griechischem Joghurt und Estragon

„The Cube“ with grapefruit, Greek yoghurt and tarragon

„The Tarte“ mit Rhababer, weißer Schokolade, Frischkäse und Sauerklee

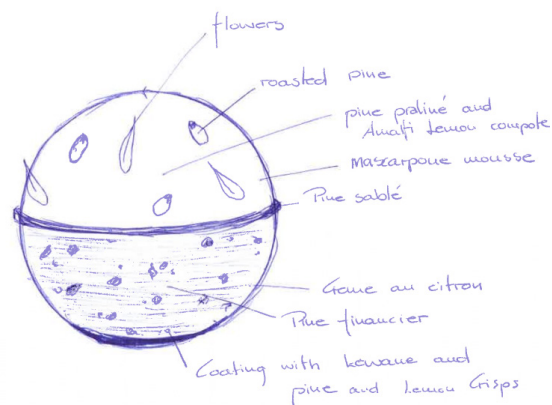
„The Tarte“ with rhubarb, white chocolate, cream cheese and sorrel

The Eclipse

Mit Amalfi Zitrone, Mascarpone und Pinienkerne

Hinter der Form unserer Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus feinsten Zutaten, die in die fröhlicheren Monate einstimmen. Eine Creme aus Amalfizitronen und saftig gebackene Financiers mit Pinienkernen bilden das Fundament unserer Eclipse. Ummantelt mit einer Glasur aus weißer karamelisierter Schokolade und kleinen zerstoßenen gesalzene Pinienkernen eigentlich so schon richtig lecker. Ein Sablé aus gerösteten Pinienkernen dient als Fundament der darauf liegenden Creme aus Mascarpone und einem Kern aus konfierten Amalfi Zitronen und einer Pinienkern Praliné.

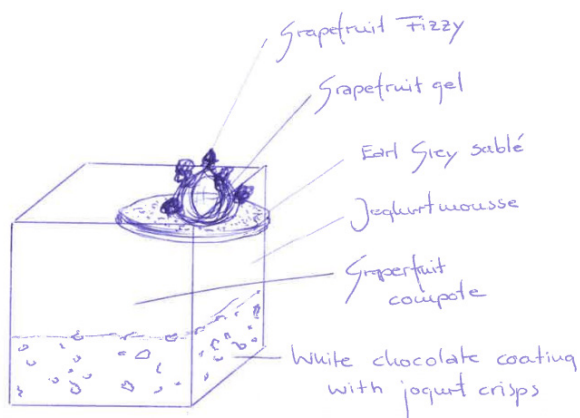
Behind the shape of our Eclipse is a composition of the finest Ingredients that get you in the mood for the happier months. A cream of Amalfi lemons and juicy financiers with pine nuts form the basis of our Eclipse. Coated with a icing of white caramelized chocolate and small crushed salted pine nuts, it's actually quite delicious. A sablé made of roasted pine nuts serves as the foundation for the cream made of mascarpone and a core of confit Amalfi lemons and a pine nut praliné.



The Cube Mit Grapefruit, griechischem Joghurt und Estragon

Inspired by a trip through London darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Eine luftige, frische Mousse aus griechischem Joghurt ummanteln den Kern aus süß-saurem Kompott von Grapefruit und Estragon. Umhüllt wird der Würfel mit einem Überzug aus weißer Schokolade und Joghurtcrisps. Fruchtig, cremig, aromatisch und nicht all zu süß!

Inspired by a trip through London, this cube cannot be missing from our collection. An airy, fresh Greek yoghurt mousse encases the core of sweet and sour compote of grapefruit and tarragon. The cube is covered with a coating of white chocolate and yoghurt crisps. Fruity, creamy, aromatic and not too sweet!



The Tarte

Mit Rhababer, weißer Schokolade, Frischkäse und Sauerklee

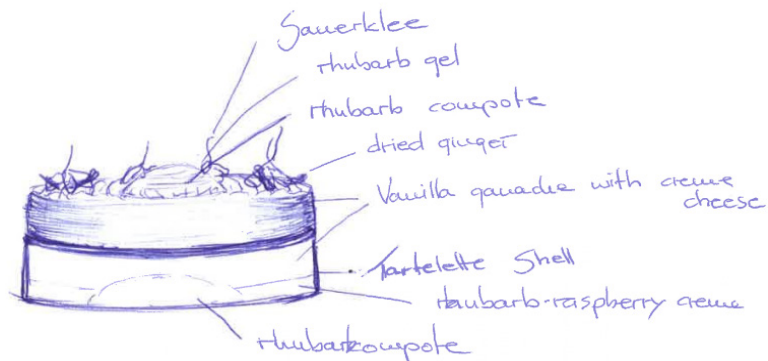
Für mich ist der holländische Rhabarber der Beste des Jahres. Er wird zwar nicht von viel Sonne geküsst, ist aber ganz zart und, wenn man weiß, was damit zu tun ist, super lecker.

Die Basis unserer kleinen Tarte ist ein fruchtiges Kompott aus Rhabarber und Ingwer. Umhüllt von einer Creme aus Rhabarber und Himbeere, eingestrichen einer fluffigen Ganache mit weißer Schokolade, Frischkäse und einem Hauch Vanille. Dazu gesellt sich eine kleine schimmernde Kugel aus Rhabarber, Ingwer und Sauerklee.

For me, Dutch rhubarb is the best of the year. It doesn't get much sun kissing, but it's very tender and, if you know what to do with it, super tasty.

Our little tart is based on a fruity compote made from rhubarb and ginger. Covered in a rhubarb and raspberry cream, coated in a fluffy ganache with white chocolate, cream cheese and a hint of vanilla.

This is joined by a small shimmering ball of rhubarb, ginger and wood sorrel.



DRINKS

The Fontenay Ice Tea

Dieser Drink passt aufgrund der Frische sehr schön zu unserem Frühlings Afternoon Tea. Eine harmonische Verbindung aus Zitrusfrucht und Traube gepaart mit unserem Rooibos Vanille Tee.

Due to its freshness, this drink goes very well with our spring Afternoon tea. A harmonious combination of citrus fruit and grape paired with our Rooibos Vanilla Tea.

Rooibos Vanille Tee

Yuzu
Zucker
Verjus

€ 13

It's time to drink champagne
and dance on the table!

| | 0,10l | 0,75l |
|--|--------|---------|
| Sekthaus Raumland 2013 Blanc de Fontenay Brut Rheinhessen, Deutschland Germany | €11,50 | €69,00 |
| Louis Roederer, Montagne de Reims Roederer Collection 243 Champagne, Frankreich France | €17,50 | €105,00 |
| Laurent Perrier, Vallée de la Marne Cuvée Rosé Brut Champagne, Frankreich France | €23,00 | €149,00 |
| Gusbourne Estate 2014 Blanc de Blancs Kent, Großbritannien Great Britain | €14,50 | €85,00 |

Grüner Tee Green Tea

Die Teeblätter werden im Gegensatz zu schwarzem Tee nicht fermentiert. Nach dem Welken der Blätter verhindert ein kurzes Erhitzen, Rösten oder Dämpfen der Teeblätter die Oxidation. Aus diesem Grund bleiben nahezu alle im frischen Blatt vorhandenen Wirkstoffe erhalten.

The tea leaves of the green tea are not fermented. After picking the leaves they are either shortly heated up, roasted or steamed to stop the oxidation. This helps the natural ingredients of the leaves to be preserved.

Silver Pi Lo Chun

Dieser fruchtig-bittere Tee wächst unter Obstbäumen und wird im Frühjahr geerntet - wenn diese in voller Blüte stehen und den Duft an die Knospen übertragen.

This fruity-bitter tea is grown under fruit trees and is picked during spring when the full blossom aroma is developed to the buds.

Herkunft | Origin: Taiwan

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Finest Shizuoka Sencha

Ein Spitzen Sencha mit einer leichten Bitterkeit und Süße.

A top ranged Sencha with a hint of bitterness and sweetness.

Herkunft | Origin: Japan

Ziehzeit | Brewing time: 1 - 2 Min.

Jasmin Pearls

Dieser Tee besteht aus zarten Teeblättern, die per Hand in kleine Kügelchen gerollt werden und mit duftigen Jasminblüten aromatisiert werden.

This tea consists of delicate tea leaves which are hand rolled into small pearls and flavoured with aromatic jasmine blossoms.

Herkunft | Origin: China

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Morgentau

Eine Komposition aus großblättrigem Sencha und fein fruchtigem Mango-, Zitrus- und Blütenaroma. Kräutrig-fruchtig.

A composition of big leafed Sencha with a gentle mango-, citrus- and blossomaroma. Herbal-fruity.

Herkunft | Origin: China

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

TEA

Schwarzer Tee Black Tea

In Ostasien als roter Tee bezeichnet. Die Teeblätter der Teepflanze werden dafür im Unterschied zum grünen Tee fermentiert.

Black tea is one of the most oxidated teas. That is why its taste is stronger than other teas.

Darjeeling Springtime Die Frühjahrsernte! Blumig-frisch.

The spring harvest! Refreshing-flowery.

Herkunft | Origin: Indien

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Darjeeling Summer Die Sommerernte! Kräftig mit Muskatellanote.

The summer harvest! Full bodied with a touch of muscatel.

Herkunft | Origin: Indien

Ziehzeit | Brewing time: 3 - 4 Min.

Splendid Earl Grey Der beliebteste aromatisierte Schwarztee mit spritzigem Zitronen- und klassischem Bergamottenaroma.

One of the most popular flavoured black teas with a refreshing lemon touch.

and bergamot aroma.

Herkunft | Origin: Indien

Ziehzeit | Brewing time: 3 - 4 Min.

Classic English Tea Der Klassiker! Warum kompliziert, wens auch einfach geht? Auf Wunsch gerne mit Milch und Zitrone.

A classic! Why complicated if it can be simple?

Served with milk and lemon on request.

Herkunft | Origin: Sri Lanka

Ziehzeit | Brewing time: 3 - 4 Min.

Golden Assam Eine herzhaft, würzige Melange für die, die ihren Tee kräftig mögen, am besten mit einem Schuss Sahne zum Abrunden.

A savoury, spicy heavy-bodied blend which can be perfectly enjoyed with cream.

Herkunft | Origin: Indien

Ziehzeit | Brewing time: 3 - 4 Min.

Kräutertee Herbal Tea

Aromatische Aufgussgetränke, die aus frischen oder getrockneten Pflanzenteilen, z. B. Blättern oder auch Blüten, hergestellt und mit kochendem Wasser aufgegossen werden. Für den Geruch und den Geschmack der jeweiligen Teesorte sind vor allem ätherische Öle verantwortlich, die in der Pflanze enthalten sind. Dazu kommen wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Die meisten Kräutertees sind zudem koffeinfrei. Um Kräutertee einen anderen Geschmack zu verleihen, werden oft Gewürze und Aromen zugegeben. So kann sich jeder seine Lieblingstees aussuchen.

Herbal teas are made of fresh or dried plant parts like leaves or plants which are brewed with boiling water. Mainly responsible for the smell and taste of each tea are the oils which are in the plant. The tea contains valuable ingredients such as vitamins, minerals and trace elements. Most herbal teas are also caffeine-free. To give herbal tea a different taste, often spices and aromas are often added. Everyone can choose their favourite tea.

Ayurveda Herbs & Ginger

Ingwer, Zitronenmelisse und Kamille sind nur ein paar der elf Zutaten dieses leicht pfeffrigen Tees.

Ginger, lemon balm and camomile are just a few of the eleven ingredients of this lightly peppery tea.

Ziehzeit | Brewing time: 5 - 8 Min.

Bergkräuter

In der unberührten Natur der österreichischen Berge konnten diese Kräuter ihren intensiven Geschmack entfalten. Unter anderem dominieren Zitronenmelisse, Anis und Thymian.

In the untouched nature of the Austrian hills, these herbs could unfold their savoury taste. Some of the herbs you can taste are lemon balm, anise and thyme.

Herkunft | Origin: Österreich

Ziehzeit | Brewing time: 5 Min.

Rooibos Vanille

Kräutertee mit der Fülle cremiger Vanille.

Herbal tea with a savoury vanilla taste.

Herkunft | Origin: Südafrika

Ziehzeit | Brewing time: Mindestens 5 Min.

Oolong Tee Oolong Tea

Die Fermentationsdauer liegt zwischen der von grünem und schwarzem Tee, daher auch die synonyme Bezeichnung „halbfermentierter“ Tee.

Oolong tea is a traditional Chinese tea. The fermentation time of oolong tea lasts longer than black tea but shorter than green tea that is why oolong tea is often referred to as a semi-fermented tea.

Tanzania Usambara

Ein vollmundiger Tee mit leichter Honignote, dunkler Kakaonote und dem Geschmack frischer Haselnuss. Der perfekte Genuss für Freunde intensiver Oolongs.

A full-bodied tea with a sweet honey flavour such as a hint of cocoa and the taste of hazelnut.

Perfect for those who prefer having an intense oolong.

Herkunft | Origin: Tanzania

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Golden Oolong

Die perfekte Kombination: Darjeeling trifft Oolong. Dieser Tee verspricht den typisch blumigen Geschmack vom Darjeeling und den intensiven nussigen Aromen des Oolongs.

Darjeeling meets Oolong- the perfect combination. This tea promises the flowery Darjeeling and the nutty Oolong taste.

Herkunft | Origin: Himalaya

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Weißer Tee White Tea

Ist in der Regel ein lediglich zu zwei Prozent fermentierter Tee.

This is a merely dried tea with no additional fermentation.

Moonlight Dongzhai

Dieser im Frühjahr von Hand geerntete Tee besteht aus weißbehaarten Knospen und wenigen jungen Blättern. Er hat einen nussigen Geschmack und ist zugleich sehr mild, süß und aromatisch.

This handpicked tea consists of small white-haired buds and a few young leaves. It has a nutty taste while being very smooth and aromatic.

Herkunft | Origin: China

Ziehzeit | Brewing time: 2 - 3 Min.

Gutscheine Gift Cards

Verschenken Sie süßen Genuss mit einem Gutschein für unseren Afternoon Tea oder nehmen Sie unsere Spezialitäten wie zum Beispiel unsere hausgemachte Marmelade aus unserer Pâtisserie mit nach Hause.

Give the perfect gift with our Afternoon Tea voucher or take specialties like our homemade jam from our pâtisserie home.

„Modern Tea Time“
Süße und herzhaftre Rezepte für
genussvolle Momente
„Modern Tea Time“
Sweet and savoury recipes for
pleasurable moments

Ein ganz besonders Mitbringsel ist „Modern Tea Time“ - das Kochbuch unseres Chef-Pâtissiers Marco D'Andrea. Von klassischen Tea-Time Rezepten über Torten bis hin zu herzhaften Kleinigkeiten bieten sich hier höchst leckere Inspirationen für zuhause. Zum Verschenken oder selbst behalten.

A very special takeaway is „Modern Times“ - the cookbook of our Chef Pastry Chef Marco D'Andrea. From classic tea-time recipes to cakes cakes to savoury snacks, it offers delicious inspiration for the home. To give as a gift or to keep for yourself.

€ 25,00