

# THE AFTERNOON TEA

Winter-Edition | Winter-Edition

2024

„Als Pâtissier gehe ich mit offenen Augen durchs Leben. Ich lasse mich vom Alltag und besonderen Situationen inspirieren. Neue Kreationen entstehen bei mir im Kopf meist so, wie sie schließlich auf dem Teller präsentiert werden. Gemeinsam mit meinem Team setzen wir unsere 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 Hamburgs. 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 das gemeinsame Schlemmen große Freude.“

“As a pastry chef, I go through life with my eyes open. I am inspired by everyday life and special situations. New creations are usually created in my head the way they are ultimately presented on the plate. Together with my team, we implement our ideas in such a way that each of us can identify with them and feel comfortable. There is a common thread in my pâtisserie that everyone has to follow, but there is a lot of scope around this thread.“

THE FONTENAY is a reflection of modern Hamburg. Our tea time follows on from this and allows the classic creations to blossom with modern accents. A full table with friends and people you like is fun and feasting together is a great joy.“

*masco d'andrea*

Executive Chef Pâtissier

# Menü

## 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

€79

## Afternoon Tea Deluxe

Afternoon Tea inklusive

0,1l Champagner Ruinart Rosé oder unserem Signature Cocktail

Afternoon Tea with a glass of

0,1l Champagner Ruinart rosé or signature cocktail

€99

## 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

€29

## Sandwiches & Tea

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade

mit einer Auswahl an Sandwiches

Tea, coffee or hot chocolate

with a selection of sandwiches

€40

## The Afternoon Tea

### Herzhaftes | Savoury

Vollkornsandwich mit Eiersalat, Mayonnaise, Schnittlauch und Trüffel  
Whole grain sandwich with egg salad, mayonnaise, chives and truffle

Klassisches Gurkensandwich mit Weißbrot, Kräuterfrischkäse und Kerbel  
Classic cucumber sandwich with white bread, herb cream cheese and chervil

Herzhafter Scone mit Kartoffeln, karamellisierten Zwiebeln und Comté-Crème  
Hearty scone with potatoes, caramelized onions and Comté cream

Vollkornsandwich mit gezupfter Entenkeule, Rotkohl und Preiselbeeren  
Whole grain sandwich with plucked duck leg, red cabbage and cranberries

### Snack

Marinierter Chicorée  
Mit Orangenvinaigrette, Walnüssen, Roggenbrot und Parmesan  
Marinated chicory  
With orange vinaigrette, walnuts, rye bread and parmesan

### Scones

Frisch gebackene Scones  
serviert mit Clotted Cream, eleganter Zitrusmarmelade  
und hausgemachter Konfitüre  
Freshly baked scones  
served with clotted cream, elegant citrus marmalade and homemade strawberry Jam

### Süßkram | Sweets

„The Eclipse“ mit karamellisierter Weißer Schokolade, Apfel und Tonkabohne  
„The Eclipse“ with caramelized white chocolate, apple and tonka bean

„The Quenelle“ mit Marone, schwarzer Johannisbeere und Tahiti Vanille  
„The Quenelle“ with chestnut, black currant and Tahiti vanilla

„The Cube“ mit Schokolade, Grapefruit und Chai Latte  
„The Cube“ with chocolate, grapefruit and chai latte

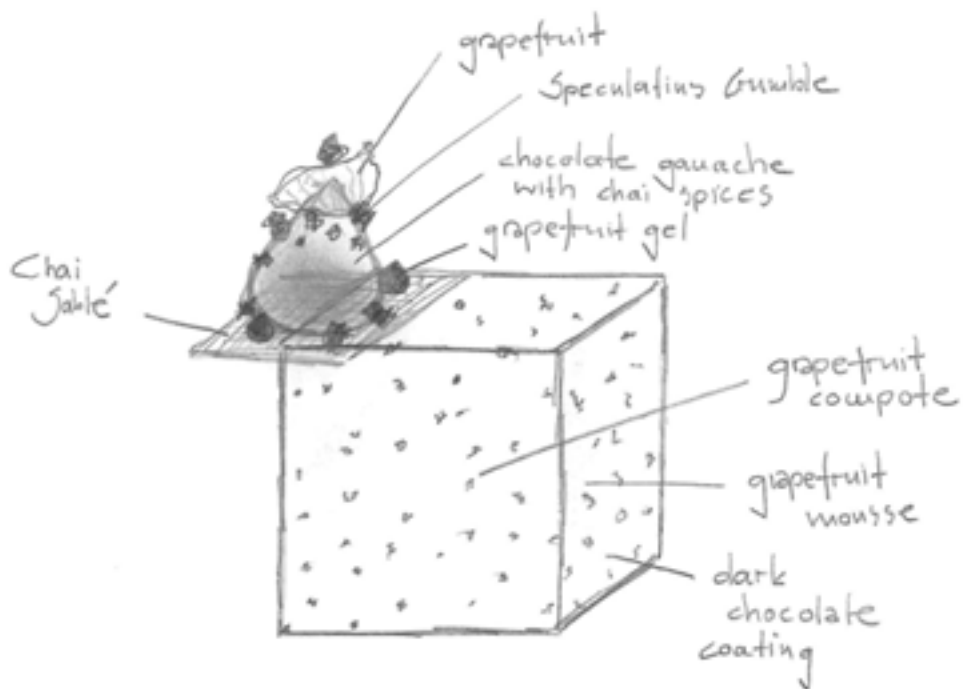
## The Cube mit Schokolade, Grapefruit und Chai Latte

Inspiziert von einem Trip durch London darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Eine luftige, frische Mousse aus Grapefruit und dem Kern aus süß-saurem Kompott von weißen und rosa Grapefruits. Überzogen wird der Würfel mit einem Gemisch aus dunkler Schokolade aus Brasilien. Ein gebackener Sablé mit etwas Chai Latte Gewürz, marinierten, getrockneten Grapefruitfilets und eine Creme mit dunkler Vollmilchschokolade und Chai Latte lassen den Cube größer wirken als er ist.

Fruchtig, cremig, aromatisch, schokoladig und nicht all zu süß!

Inspired by a trip to London, this cube should not be missing from our collection. An airy, fresh grapefruit mousse with a core of sweet and sour white and pink grapefruit compote. The cube is coated with a mixture of dark chocolate from Brazil. A baked sablé with a little chai latte spice, marinated, dried grapefruit fillets and a cream with dark milk chocolate and chai latte make the cube look bigger than it is.

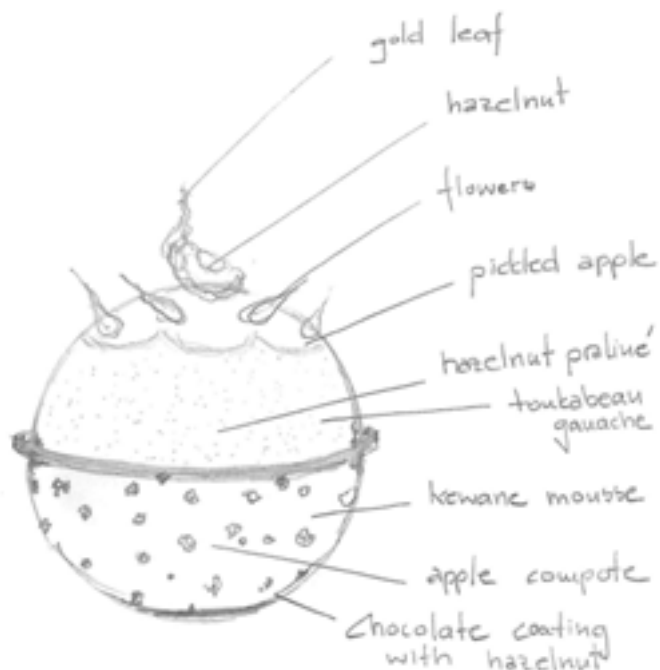
Fruity, creamy, aromatic, chocolaty and not too sweet!



## The Eclipse mit karamellisierter weißer Schokolade, Apfel und Tonkabohne

Hinter der Form unserer Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus feinsten Zutaten, die in die kälteren Monate einstimmen. Eine luftige Mousse aus Kewane Schokolade und bester Heidesahne bilden zusammen mit einem süß-sauren Apfelkompott das Fundament unserer Eclipse. Ummantelt mit einer Glasur aus weißer, karamellisierter Schokolade und kleinen zerstoßenen gerösteten Haselnüssen, eigentlich so schon richtig lecker. Ein Sablé aus gerösteten Haselnüssen dient als Fundament für die nächste Etage. Eine aufgeschlagene Creme mit Tonkabohne und etwas Vanille. Einfach himmlisch!

Behind the shape of our Eclipse is a composition of the finest ingredients to get you in the mood for the colder months. An airy mousse made from Kewane chocolate and the best cream together with a sweet and sour apple compote form the foundation of our Eclipse. Coated with a glaze of white, caramelized chocolate and small crushed roasted hazelnuts, it is actually really delicious as it is. A sablé of roasted hazelnuts serves as the foundation for the next level. A whipped cream with tonka bean and a little vanilla. Simply heavenly!



## The Quenelle mit Marone, schwarzer Johannisbeere und Tahiti Vanille

Die „Nocke“ ist ganz neu in unserem Repertoire.

Das Fundament: Ein Sablé aus Mandeln und Maronenmehl.

Obendrauf: eine Nocke Maronenmousse mit einem Kern aus schwarzen Johannisbeeren und Maronenstückchen. Kurz in Schokolade getaucht und dann mit herber Maronencreme vollendet.

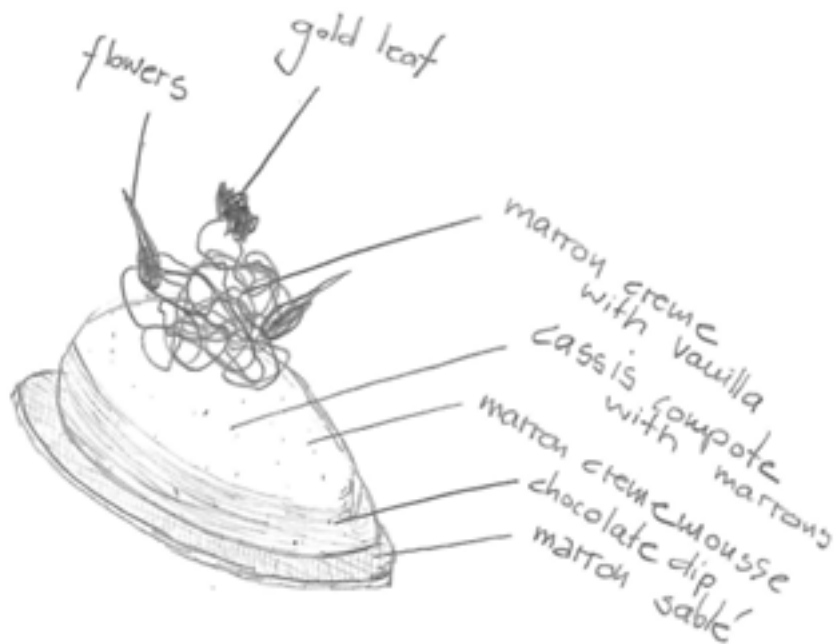
Eine kleine Hommage an den französischen Mont Blanc. Unser Winter Favorit!

The “Nocke” is a brand new addition to our repertoire.

The base: a sablé made from almonds and chestnut flour.

On top: a dollop of chestnut mousse with a core of black currants and chestnut pieces. Dipped briefly in chocolate and then finished with tart chestnut cream.

A homage to the French Mont Blanc. Our winter favorite!



# DRINKS

Dieser Drink passt perfekt zu unserem Winter  
Afternoon Tea.

This drink suits our winter  
Afternoon tea perfectly.

Klassischer Champagner Cocktail

€ 25

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

	0,10l	0,75l
Sekthaus Raumland 2019 Blanc de Fontenay Brut Rheinhessen, Deutschland   Germany	€13,50	€ 79,00
Louis Roederer, Montagne de Reims Roederer Collection 244 Champagne, Frankreich   France	€24,00	€145,00
Laurent Perrier, Vallée de la Marne Cuvée Rosé Brut Champagne, Frankreich   France	€26,00	€159,00
Ruinart, Montagne de Reims Rosé Brut Champagne, Frankreich   France	€26,00	€159,00

# TEA

## 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 briefly 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 deevolved 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.



## 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, wenns auch einfach geht?

Auf Wunsch gern 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 the richness of creamy vanilla

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 is shorter than black 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: China, Taiwan

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.

## SÜßKRAM KANN JEDER

### EVERYONE CAN MAKE SWEETS

Ganz nach diesem Motto lädt Marco D'Andrea, mehrfacher Pâtissier des Jahres, zur kulinarischen Reise in eine moderne und lässige Tea Time ein. Und es gibt nicht nur Süßes: Von britischen Klassikern wie Scones und Clotted Cream über feine Törtchen bis hin zu den typischen Sandwiches werden die Rezepte in diesem Buch mit den passenden Drinks modern interpretiert.

Man muss kein Profi sein, denn es gibt verschiedene Schwierigkeitsgrade und viel Raum für die eigene Kreativität. Eins steht dabei immer im Mittelpunkt: Es gibt nichts Schöneres, als mit Herzensmenschen zusammen zu sitzen, besondere Kreationen und Drinks zu teilen, das Leben zu genießen und einfach ganz viel Spaß zu haben!

True to this motto, Marco D'Andrea, multiple pastry chef of the year, invites you culinary journey into a modern and casual tea time. And there's not just sweets: From British classics such as scones and clotted cream to fine tarts and typical sandwiches, the recipes in this book are given a modern interpretation with the right drinks.

You don't have to be a professional, because there are different levels of difficulty and plenty of room for your own creativity. One thing is always the focus: There is nothing nicer than sitting with people you love, sharing special creations and drinks, enjoying life and just having a lot of fun!

KOCHBUCH „MODERN TEA TIME“ VON MARCO D'ANDREA  
25,00€