

# THE AFTERNOON TEA

Frühjahrs-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 meist schon so im Kopf, wie sie schließlich auch auf dem Teller des Gastes präsentiert werden.“

THE FONTENAY ist ein Abbild des modernen Hamburg. Unsere Tea Time knüpft daran an und lässt die klassischen Kreationen mit modernen Akzenten aufblühen.“

‘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

Klassisch serviert mit einem passenden Tee

Traditionally served with a corresponding tea

## Scones & Tea

Tee, Kaffee oder heiÙe Schokolade

Frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und Marmelade

Tea, coffee or hot chocolate

freshly baked scones with clotted cream and jam

€22

## Sandwiches & Tea

Tee, Kaffee oder heiÙe Schokolade

mit einer Auswahl an Sandwiches

Tea, coffee or hot chocolate

with a selection of sandwiches

€33

## Afternoon Tea

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

Tea, coffee or hot chocolate freshly baked scones with clotted cream and homemade jam,

tartlets and pastries, selection of sandwiches

€59

## Afternoon Tea Deluxe

Afternoon Tea mit einem Glas

0,1l Champagner Ruinart rosé

Afternoon Tea with a glass of

0,1l Champagner Ruinart rosé

€74

# The Afternoon Tea

## Herzhaftes | Savory

Vollkorntoastbrot mit gebratenem Roastbeef, Sauce Tartar und frischem Meerrettich

Wholemeal toast with roast beef, tartar sauce and fresh horseradish

Klassisches Gurkensandwich mit Weißbrot, Kräuterfrischkäse und Kerbel

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

Gröstetes Focaccia mit getrockneten Cherrytomaten, Basilikum und Pecorino

Toasted focaccia with dried cherry tomatoes, basil and pecorino

Marinierter Chicorée mit Roggenbrot, Walnuss, Parmesan und Orangenvinaigrette

Marinated chicory with rye bread, walnut, parmesan and orange vinaigrette

## Scones

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

Freshly baked scones  
served with cream, fine marmalade and a selection of home-made jams.

## Süßkram | Sweets

„The Eclipse“ mit Kokos, Mango und Passionsfrucht

„The Eclipse“ with coconut, mango and passion fruit

„The Cube“ mit Schokolade, Gewürzananas und Chilli

„The Cube“ with chocolate, spiced pineapple and chilli

„The Cake“ mit Rhabarber, Himbeere und Sauerklee

„The Cake“ with rhubarb, raspberries and wood sorrel

„The Tarte“ mit weißer Schokolade, Cassis und Veilchen

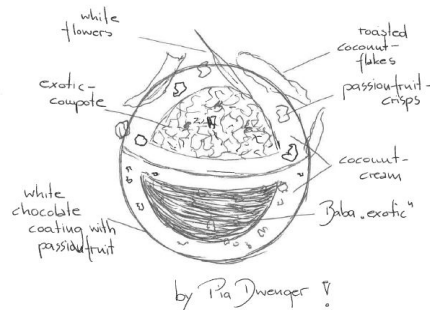
„The Tarte“ with white chocolate, blackcurrant and violet

## The Eclipse

### Mit Kokos, Mango und Passionsfrucht

Hinter der Form unserer Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus Kokosnuss, süß-sauren Passionsfrüchten und gereiften Mangos aus Peru. Voll-gesogene Baba's mit einem Sud aus exotischen Früchten und Malibu. Eine auf-geschlagene Creme aus weißer Schokolade und Kokosnuss bilden das Fundament unserer Eclipse. Ein Kompott aus vollreifen Mangos und sauren Passionsfrüchten sind im Kern dieser Eclipse verborgen. Umhüllt von Passionsfruchtschokolade und Kokos ein absolutes Highlight der Frühjahrsedition.

Behind the design of our Eclipse creation is a composition of coconut, sweet yet sharp passion fruit and ripe Peruvian mango. At the heart of the Eclipse are rum babas soaked in a concoction of exotic fruit and Malibu, with whipped white chocolate and coconut cream. A compote made of ripe mango and tart passion fruit is hidden in the centre. Coated in passion fruit chocolate and coconut, the Eclipse is a special highlight of our spring edition.

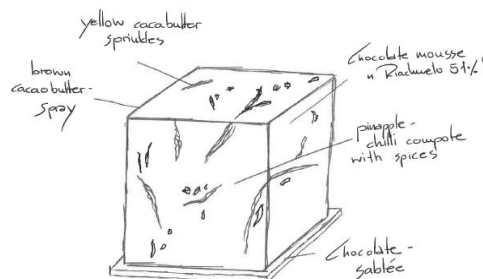


## The Cube

### Mit Schokolade, Gewürzanasanas und Chili

Inspiriert von einem Trip durch London darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Ein gebackener Schokoladensablé setzt den Grundstein unseres Cubes. Eine Mousse aus bester Schokolade von Michel Cluizel, Tahiti Vanille und frischer Heidesahne ummanteln den Kern aus exotischem Früchtekompott mit einem Hauch von Chili und geben dem angesprühten Würfel seine Form.

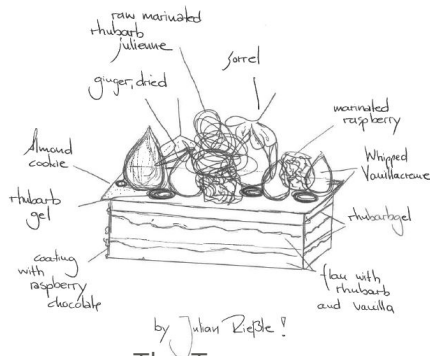
Inspired by a trip through London, this cuboid creation is a key part of our collection. The base of the Cube is a baked chocolate sablé. A mousse made of the finest Michel Cluizel chocolate, Tahitian vanilla and fresh country cream surround a core of exotic fruit compote with a hint of chilli, and give the sprayed cube its shape.



## The Cake Mit Rhabarber, Himbeere und Sauerklee

Für einen leckeren Kuchen braucht es die besten Zutaten, handwerkliches Geschick und das gewisse Etwas. Die Hauptdarsteller unseres kleine Cakes sind saurer Rhabarber, Himbeeren und eine Creme aus weißer Schokolade. Das Fundament unseres Cakes ist ein Flan, der mit Rhabarber gebacken wird und anschließend mit Rhabarbergelée geschichtet und dann in einen Mantel aus Himbeerschokolade gesetzt wird. Zusammen mit frischen Himbeeren und Sauerklee ein perfektes Spiel mit Süße, Säure und Texturen.

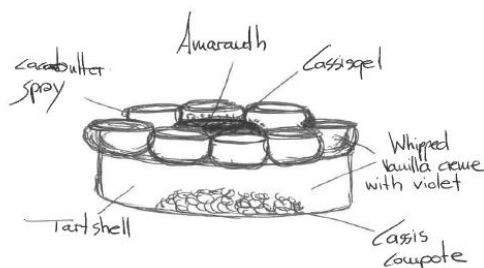
A truly delicious cake requires the finest ingredients, technical skill – and that special something. The main elements in our mini cake are sharp rhubarb, raspberries and white chocolate cream. The base of the cake is a flan baked with rhubarb, layered with a rhubarb gelée and coated in raspberry chocolate. Paired with fresh raspberries and wood sorrel, it forms the perfect balance.



## The Tarte Mit weißer Schokolade, Cassis und Veilchen

Die Blumen fangen an zu blühen und es geht mit den warmen Temperaturen in Richtung Sommer. Die Basis unserer kleinen Tarte ist eine fruchtige Konfitüre aus erlesenen Cassisbeeren, umhüllt von einer eleganten Creme aus weißer Schokolade und Veilchen. Damit unsere Tarte auch aussieht wie ein kleines Blümchen, spritzen wir eine Veilchencreme on top und setzen in der Mitte einen Punkt aus Gel aus Cassisbeeren als Stempel der Blume.

The flowers are starting to bloom, the temperatures are rising and summer is on its way. The basis of our mini tart is a fruit jam made with the finest blackcurrants, coated in a delicate white chocolate and violet cream. To give our tartlet the look of a flower, the top is decorated with violet cream with a dot of blackcurrant gelée at the centre for the stigma.



# DRINKS

## Morgentau infused Gin & Tonic

Perfekt zur frühlingshaften Jahreszeit servieren wir Ihnen unseren erfrischenden Morgentau infused Gin & Tonic. Mit Geschmacksnoten von fein fruchtigem Mango-, Zitrus- und Blütenaroma sowie Apfelsirup stimmt dieser Drink Ihren Gaumen perfekt auf den Frühling ein und harmonisiert hervorragend mit unserer Frühlings Afternoon Tea Edition.

Perfect for the spring season, we serve our Morning Dew infused gin & tonic. With hints of with a gentle mango-, citrus- and blossomaroma, this drink perfectly matches your taste of spring and harmonises with our Spring Afternoon Tea Edition.

Dzin- Gnu mein Gin  
Grüner Tee „Morgentau“  
Apfelsirup  
Tonic Water

€14

## Schaumwein Sparkling wine

Schaumwein   Champagner Sparkling Wine   Champagne	0,10l	0,75l
2015 Rieslingsekt Brut Reichsrat von Buhl Pfalz, Deutschland/ Germany	€8,50	€49,00
Roederer Brut Premier Louis Roederer Champagne, Frankreich/ France	€15,50	€94,00
Ruinart rosé Ruinart Champagne, Frankreich/ France	€18,50	€109,00
Weisser Trauben-Secco alkoholfrei Grape-secco, non alcoholic Raumland, Rheinhessen, Deutschland/Germany	€7,00	€39,00

# TEA

## Schwarz 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.

## 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.



## Kräuter Tee 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.

## Longdrinks

### Long drinks

Bar Finest Gin & Tonic London Dry Gin, Tonic Water London Dry Gin, tonic water	€13,00
Gin & Gently London Dry Gin, Enzianlikör, trockener Wermut, Grüne Tee Infusion, Champagner London Dry Gin, gentian liqueur, dry vermouth, green tea fusion, champagne (alkoholfrei mit Tonic   non alcoholic with Tonic)	€14,00
Port & Tonic Weißer Portwein, Tonic Water White port, tonic water	€13,00
Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Ginger Beer Vodka, lime juice, ginger beer	€13,00
Bambule Aquavit, hausgemachter Tonic-Sirup, Soda Aquavit, homemade tonic-syrup, soda	€13,00
Americano Campari, Roter Wermut, Soda Campari, red vermouth, soda	€13,00
Negroni Campari, Roter Wermut, Gin Campari, red vermouth, gin	€13,00

## 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.