

THE AFTERNOON TEA

Herbst-Edition | Autumn 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.

Gemeinsam mit meinem Team setzten wir meine Ideen so um, dass sich jeder von uns damit identifizieren kann und wohlfühlt.

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

€64

Afternoon Tea Deluxe

Afternoon Tea mit einem Glas

0,1l Champagner Ruinart rosé oder Signature Cocktail

Afternoon Tea with a glass of

0,1l Champagner Ruinart rosé or signature cocktail

€79

The Afternoon Tea

Herzhaftes | Savory

Hamburger Schwarzbrot mit Tête de Moine, Feigensenf, Trauben und Walnüssen

Hamburg brown bread with Tête de Moine, fig mustard, grapes and walnuts

Klassisches Gurkensandwich mit Weißbrot, Kräuterfrischkäse und Kerbel

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

Gebuttertes Roggenbrot mit Tatar vom Rinderfilet, Röstzwiebeln und Gartenkresse

Buttered rye bread with tartar of fillet of beef, fried onions and garden cress

Altländer Kohlrabi mit Apfel, Haselnuss, Minze und Pecorino

Kohlrabi with apple, hazelnut, mint and pecorino

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 Mandel, Marzipan und Krokant

„The Eclipse“ with almond, marzipan and brittle

„The Cube“ mit Tahiti Vanille, Sauerkirsche und Kirschwasser

„The Cube“ with Tahiti vanilla, sour cherry and cherry brandy

„The Cake“ mit Hokkaido Kürbis, Sanddorn und Weißer Schokolade

„The Cake“ with hokkaido pumpkin, sea buckthorn and white chocolate

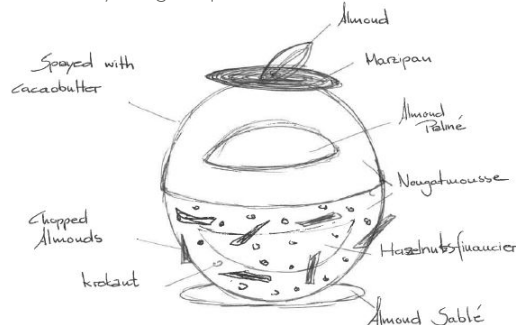
„The Tarte“ mit Piemonteser Haselnuss, Tonkabohne und Altländer Birne

„The Tarte“ with Piedmont hazelnut, tonka bean and Cox orange

The Eclipse mit Mandel, Marzipan und Krokant

Hinter der Form unserer Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus feinsten Zutaten, die an eine klassische Lübecker Nusstorte erinnern. Saftige Mandel-Haselnussböden und eine luftige Mousse aus Mandelnougat und bester Heidesahne bilden das Fundament unserer Eclipse. Eine Pralinémasse von spanischen Mandeln verbergen sich im Inneren der Eclipse. Umhüllt mit bester Schokolade aus Frankreich, gerösteten Mandelsplittern und Krokant ein besonders elegantes Teilchen unserer Herbst Edition.

Behind the shape of our Eclipse creation is a composition of the finest ingredients, reminiscent of a classic Lübeck nut cake. Juicy almond hazelnut bases and an airy mousse of almond nougat with cream form the foundation of our Eclipse. A praline mass of Spanish almonds is hidden inside the Eclipse. Coated with the best chocolate from France, roasted almond slivers and brittle, this is a particularly elegant piece of our autumn edition.

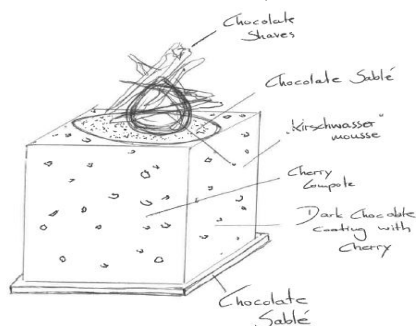


The Cube mit Tahiti Vanille, Sauerkirsche und Kirschwasser

Inspiziert von einem Trip durch London darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Ein gebackener Schokoladensablé setzt den Grundstein unseres Cubes. Eine Creme aus Tahiti Vanille, Kirschwasser, weißer Schokolade und frischer Heidesahne ummanteln den Kern aus süß-saurem Kirschkompott und geben dem angesprühten Würfel seine Form. Eine Hommage an den Klassiker aus dem Süden der Republik: die Schwarzwälder Kirschtorte.

Inspired by a trip through London, this cuboid creation is a key part our collection. A baked chocolate sablé sets the foundation of our Cube. A cream of Tahitian vanilla, cherry brandy, white chocolate, and cream coat the core of sweet and sour cherry compote and give the sprayed cube its shape.

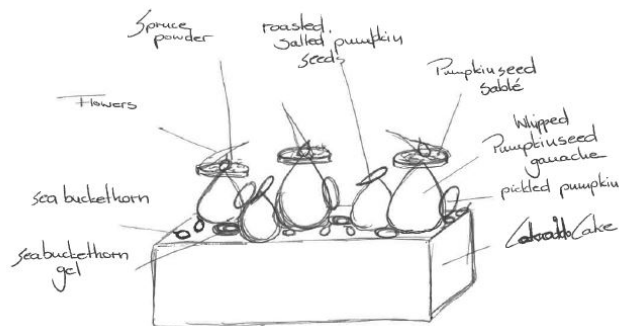
A homage to the classic from the south of the republic: The Black Forest Cherry Torte.



The Cake mit Hokkaido Kürbis, Sanddorn und Weißer Schokolade

Für einen leckeren Kuchen braucht es die besten Zutaten, handwerkliches Geschick und das gewisse Etwas. Die Hauptdarsteller unseres kleine Cakes sind Hokkaido Kürbis, Sanddorn und eine Creme aus weißer Schokolade und Kürbiskernen. Das Fundament unseres Kuchens ist ein saftiger Kürbiskuchen mit großartigen Gewürzen. Getoppt wird unsere Kreation mit einer Creme aus gesalzenen Kürbiskernen. Zusammen mit dem nordischen Sanddorn und eingelegtem Kürbis ein perfektes Spiel zwischen Süße, Säure und Textur.

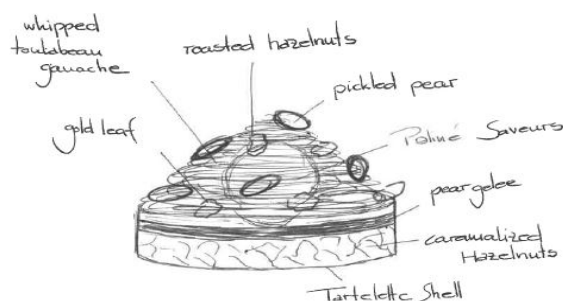
A truly delicious cake requires the finest ingredients, technical skill - and that special something. The main ingredients of our mini cake are Hokkaido pumpkin, sea buckthorn and a cream of white chocolate and pumpkin seeds. The foundation of our cake is a juicy pumpkin pie with wonderful spi-



The Tarte mit Piemonteser Haselnuss, Tonkabohne und Altländer Birne

Nichts für schwache Nerven. In unserer Herbst-Tarte verbergen sich Zutaten, die ich um diese Jahreszeit sehr gerne verwende. Die Basis unserer kleinen Tarte sind karamellisierte Haselnüsse, umhüllt von einem süß-sauren Birnengelee. Eine vollmundige Tonkabohnen Creme schlängelt sich elegant um den Kern dieser Kreation. Meine absolute Lieblingszutat: eine Praliné von Michel Cluizel.

Nothing for weak nerves. Our autumn tart hides ingredients that I like to use at this time of year. The basis of our little tart is caramelized hazelnuts, coated in a sweet and sour pear jelly. Atonka bean cream winds elegantly around the core of this creation. My absolute favorite ingredient: a praline by Michel Cluizel.



DRINKS

El Ancladero by Ceiron Gedigk

Dieser Drink passt aufgrund der Aromatik sehr schön zu unserem Herbst Afternoon Tea. Eine harmonische Verbindung aus nussiger Kastanien-Note gepaart mit dem karamelligen Brandy und einem Hauch von Frische.

Due to its aroma, this drink goes very well with our autumn afternoon tea. A harmonious combination of nutty chestnut notes paired with caramelized brandy and a touch of freshness.

Carlos 1 Brandy
Giffard Crème de Châtaigne
Kokostinktur
Erdbeeressig
Strawberry & Pepper Bitter

€15

Schaumwein Sparkling wine

	0,10l	0,75l
Louis Roederer, Montagne de Reims Roederer Brut Premier Champagne, Frankreich France	€16,50	€98,00
Ruinart, Montagne de Reims Ruinart Rosé Champagne, Frankreich France	€19,50	€119,00
2010 Dom Perignon Moët et Chandon, Vallée de la Marne Champagne, Frankreich France	€35,00	€270,00
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
Gramona, Sant Sadurní d'Anoia 2012 Ill Llustros Gran Reserva Brut Nature Penedez, Spanien Spain	€16,00	€92,00

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, wenss 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.

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.