

# 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.“

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 go through life with eyes wide open. I find my inspiration in everyday life and special experiences. Usually I visualize new creations as they are finally presented on the dish. The FONTENAY is a reflection of modern Hamburg. Our Tea Time makes classic creations flourish with a modern touch.“

*Marco 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 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

€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

Tatar vom Rinderfilet mit Wiesenchampignons,  
Kürbiskernmayonnaise und Schnittlauch  
Beef tartar with meadow mushrooms,  
pumpkin seed mayonnaise and chives

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

Gebuttertes Schwarzbrot mit Tête de Moin, Feigensenf und Walnüssen  
Buttered brown bread with Tête de Moin, fig mustard and walnuts

Vollkornsandwich mit Thunfischcreme, Kapern und Schnittlauch  
Wholegrain sandwich with tuna cream, capers and chives

## 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 jam and a selection  
of homemade jams

## Süßkram | Sweets

„The Eclipse“ mit Karamell, gerösteten Mandeln, Tahiti Vanille und Altländer Äpfeln  
„The Eclipse“ with caramel, roasted almonds, tahiti vanilla and Altländer apples

„The Cube“ mit Ziegenkäse, Wachauer Marillen, Thymian und Walnuss  
„The Cube“ with goat cheese, wachauer apricots, thyme and walnut

„The Cake“ mit Haselnuss, Tonkabohne und Altländer Birnen  
„The Cake“ with hazelnut, tonka bean and Altländer pears

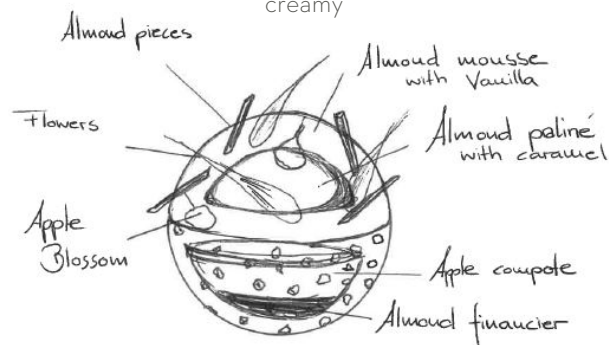
„The Tarte“ mit Kürbiskernen, Zwetschgen und Passionsfrucht  
„The Tarte“ with pumpkin seeds, plums and passion fruit

## The Eclipse

Mit Karamell, gerösteten Mandeln, Tahiti Vanille und Altländer Äpfeln

Hinter der Form unserer Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus weißer Schokolade, Äpfeln der Sorte Holsteiner Cox aus dem Alten Land, hausgemachte Praliné von Spanischen Mandeln und Karamell sowie aromatischer Vanille aus Tahiti. Saftige Mandelfinanciers, ein süß-saures Kompott aus Äpfeln und eine Mousse aus weißer Schokolade und Vanille bilden das Fundament unserer Eclipse. Die cremige Pralinenmasse und ein Hauch von Maldon Sea Salt machen diese Eclipse einfach unwiderstehlich.

Behind the shape of our Eclipse hides a composition of white chocolate, Holsteiner Cox apples from regional district „Altes Land“, homemade praline of Spanish almonds and caramel as well as an aromatic vanilla from Tahiti. Juicy almond financiers, a sweet-sour apple compote and a mousse of white chocolate and vanilla form the foundation of our eclipse. The creamy

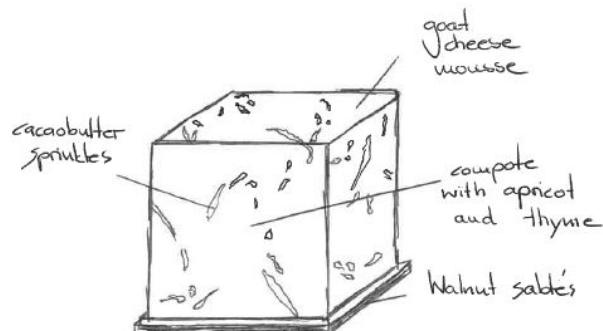


## The Cube

Mit Ziegenkäse, Wachauer Marillen, Thymian und Walnuss

Inspiriert von einem Trip durch London, darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Gebackene Walnuss Sablés setzen den Grundstein unseres Cubes. Eine Mousse aus feinem Ziegenkäse und frischer Heidesahne ummantelt den Kern aus vollreifen Österreichischen Marillen mit Thymian und gibt dem angesprühten Würfel seine Form.

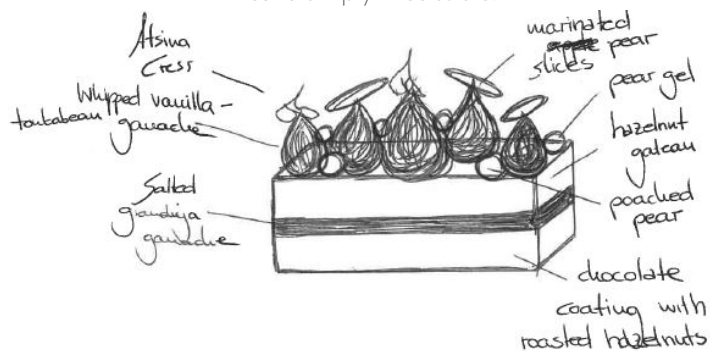
Inspired by a trip through London, this cube should not be missing in our collection. Baked walnut sablés are the cornerstone of our cube. A mousse of fine goat cheese and fresh heather cream wraps the core of fully ripe Austrian apricots with thyme and gives the sprayed cube its shape.



## The Cake Mit Haselnuss, Tonkabohne und Altländer Birnen

Für einen leckeren Kuchen braucht es die besten Zutaten, handwerkliches Geschick und das gewisse Etwas. Die Hauptdarsteller unseres kleinen Kuchens sind die Piemonteser Haselnüsse, ein vollmundiger Gianduja und Mandon Sea Salt. Die Komposition aus aufgeschlagener weißer Schokoladencreme und süß-sauren Birnen machen unseren kleinen Kuchen einfach unwiderstehlich.

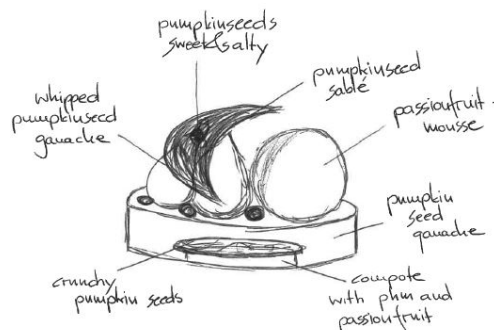
For a delicious cake you need the best ingredients, craftsmanship and that certain something. The main characters of our little cake are the Piedmont hazelnuts, a full-bodied Gianduja and Mandon Sea Salt. The composition of whipped white chocolate cream and sweet-sour pears make our little cake simply irresistible.



## The Tarte Mit Kürbiskernen, Zwetschgen und Passionsfrucht

In unserer kleinen Tarte vereinen sich fruchtige Zwetschgen mit einer Crème aus Kürbiskernen und exotischen Passionsfrüchten. Die Basis besteht aus einem dünnen Crunchboden aus Kürbiskernen, umhüllt von einer aufgeschlagenen Ganache aus weißer Schokolade und steirischen Kürbiskernen, abgeschmeckt mit etwas Maldon Sea Salt. Dazu gesellt sich eine luftige Mousse aus Passionsfrucht und Kokos, ehe ein knuspriger Sablé die Tarte vollendet.

In our little tart, fruity plums combine with a cream of pumpkin seeds and exotic passion fruit. The base consists of a thin crunch base of pumpkin seeds, wrapped in a whipped ganache of white chocolate and Styrian pumpkin seeds, embellished with a little Maldon Sea Salt. This is accompanied by an airy mousse of passion fruit and coconut, before a crispy sablé completes the tart.



# DRINKS

## Unsere Herbstempfehlung

Eine Longdrink Kreation aus der Ideenschmiede unserer Fontenay Bar, bestehend aus mit Mango eingelegtem Barbados Rum, Orangennoten und aufgefüllt mit Ginger Ale. Farblich wie auch geschmacklich passend für einen herbstlichen Nachmittag.

A longdrink creation á la Fontenay Bar, build with mango infused Barbados Rum, orange flavors and filled up with Ginger Ale. The Appearance and taste matching beautifully with a typical autumn day.

Plantation Barbados Rum  
Angostura Bitters  
Orange  
Ginger Ale

€14

## Schaumwein Sparkling wine

Schaumwein   Champagner Sparkling Wine   Champagne	0,10l	0,75l
2015 Rieslingsekt Brut Reichsrat von Buhl Pfalz, Deutschland/ Germany	€9,50	€52,00
Roederer Brut Premier Louis Roederer Champagne, Frankreich/ France	€16,50	€98,00
Ruinart rosé Ruinart Champagne, Frankreich/ France	€19,50	€119,00
Weisser Trauben-Secco alkoholfrei Grape-secco, non alcoholic Raumland, Rheinhessen, Deutschland/ Germany	€7,00	€39,00

# DRINKS

## Champagne Time

Champagne Time "komplett" 6 Gläser a 0,1l €130  
Champagne Time "complete" 6 glasses a 0,1l

Pierre Péters, Le Mesnil-sur-Oger / Côte des Blancs €16  
Blanc des Blanc Cuvée de Réserve

Christophe Mignon, Festigny / Vallée de la Marne €16  
Pure Meunier Brut Nature

Champagne De Saint Gall, Avize / Côte des Blancs €30  
Pure 2002 Cuvée Orpale Grand Cru Blanc de Blancs

Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne / Vallée de la Marne €38  
Grand Siècle

Louis Roederer, Reims / Montagne de Reims €16,50  
Brut Premier

Ruinart, Reims / Montagne de Reims  
Ruinart rosé brut €19,50

# 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.