

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER FONTENAY BAR

Wir möchten mit Ihnen aus dem Alltag heraus abtauchen in eine Welt der flüssigen Genüsse und Experimente. Unser 320° Panorama ist Hamburg pur: Weitsicht und Entschleunigung zugleich. Unsere Barkultur besinnt sich auf ihre Jahrhunderte alten Wurzeln, ist gleichzeitig aber auch kosmopolitisch und mit aktuellen Trends im Blick.

Herzlichst,

Ihr Team der Fontenay Bar

We want to descend with you from everyday life into a world of liquid pleasures and experiments. Our 320° panorama is pure Hamburg: Foresight and deceleration at the same time. Our bar culture reflects on its centuries-old roots, is at the same time also cosmopolitan and with current trends in view.

Kind regards

Your Fontenay Bar Team

WORMWOOD WAGGON

Unsere Hommage an einen alten Klassiker. Den Wermut.

Eine Spirituosenkategorie, die viel zu lange unterschätzt wurde. Er konnte Manhattans versüßen, James Bond eine staubtrockene Kehle bescheren und die Barkultur kam erst mit ihm wieder richtig in Schwung. Wir brechen die DNA dieses bezaubernden Klassikers auf und wollen Ihnen mit erstklassigen Weinen, Obstbränden von Weltniveau, Kräutern aus aller Welt und alternativen Zuckerquellen zeigen, was noch alles in ihm steckt.

Our tribute to an old classic, vermouth. A category of spirits that has been underestimated for far too long. It could sweeten a Manhattan, comfort James Bond's dry throat and with it opened a new chapter in bar culture. We break apart the building blocks of this enchanting classic and show you what else is possible with excellent wines, outstanding fruit brandies, herbs from all over the world and alternative sources of sugar

€ 18

NO. 1 -WHITE

NEW ZEALAND SAUVIGNON BLANC

Winter Squash | Elderflower Syrup | Peychaud Bitter | Wormwood Essence

NO. 2 - ROSÉ

PROVENCE ROSÉ WINE

Forest Raspberry | Agave Syrup | Black Walnut Bitter | Wormwood Essence

NO. 3 -RED

MALLORQUIN RED CUVÉE

Tangerine | Vanilla Syrup | Angostura Bitter | Wormwood Essence

FIZZY AFFAIRS

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit Champagner.

Wer auf der Suche nach dem Besonderen im Alltäglichen ist, dem möchten wir unsere spritzig-erfrischenden Champagner-Cocktails ans Herz legen. Diese Drinks verlangen einfach nach dem eleganten Touch, den nur Champagner einem Drink verleihen kann.

Tauchen Sie ein in Leichtigkeit und Lebensfreude!

Start the day with a smile and end it with champagne.

If you are looking for something special in everyday life, we would like to recommend our sparkling and refreshing champagne cocktails. These drinks simply demand the elegant touch that only champagne can give a drink. Immerse yourself in lightness and joie de vivre!

€ 18

OLD CUBAN

RUM

Fresh Lime Juice | Fresh Mint | Sugar | Angostura Bitter | Champagne

FRENCH 75

LONDON DRY GIN

Fresh Lemon Juice | Sugar | Champagne

BITTERED SLING NO. 2

HOMEMADE ROSÉ VERMOUTH

Champagne

CHAMPAGNE COCKTAIL

ANGOSTURA BITTER

Sugar | Champagne

FONTENAY'S FINEST

Herzlich willkommen auf der geschmacklichen Spielwiese der Fontenay Bar. Hier finden Sie unsere eigenen Kreationen mit teils hausgemachten Zutaten (TFB), inspiriert von befreundeten Bartendern aus aller Welt, saisonalen Einflüssen, den neuesten Techniken und der globalen Vielfalt an Aromen. Finden Sie Ihr neues Lieblingsgetränk und tauchen Sie ein in die flüssige Welt der heutigen Barkultur.

Welcome to the Fontenay Bar's gustatory playground. Here you will find our own creations (TFB), inspired by talks with friendly bartenders from all over the world, seasonal influences, the latest techniques or the global variety of flavors. Find your new favorite drink and dive into the liquid range of today's bar culture.

€ 15

QUIDDJE SOUR

BELUGA TRANSATLANTIC | WHITE WINE

Fresh Lime Juice | Honey | Orange Bitter

GOLDEN COLADA

VENEZUELAN RUM

Coconut Rum | Fresh Lime Juice | Pineapple-Demarara (TFB) | Coconut Milk

THE CURVE

ISLAY SINGLE MALT

Yuzu Sake | Citrus Water (TFB) | Szechuan Syrup (TFB)

HOKKAIDO SOUR

JAPANESE WHISKY BLEND

Yuzu Sake | Eggwhite | Yuzu | Pumpkin Syrup (TFB)

GENIE IN A BOTTLE

GOLDEN VERMOUTH

Lime Brandy | Rye Whisky | Herbal Liqueur | Acidic Water | Filtered Water

TRINIDAD COCOA SOUR

RYE WHISKY

Cocoa Bitter | Fresh Lemon Juice | Orgeat

CO PILOT

CACHACA | BERMUDA RUM

Dry Curaçao | Falernum | Fresh Lime Juice | Fresh Grapefruit Juice | Cinnamon Syrup | Bitters

SMOKEY WAY

MEZCAL

White Port | Cocoa Liqueur | Apple Vinegar | Chocolate Spice Bitter

NO. 9

COGNAC VSOP

Dark Chocolate Liqueur | Blood Orange Brandy | Fresh Mint | Sugar

STAY CLASSY

Von der Entdeckung der Mischgetränke bis zur Geburt der Barkultur - willkommen bei den Klassikern. Wir haben uns für Klassiker entschieden, die Sie vielleicht noch nicht kennen, die jedoch schon einige Jahrhunderte die verschiedensten Barkarten der Welt zieren. Mit STAY CLASSY gehen wir zurück zum Ursprung der Barkultur und präsentieren selbst einige Klassiker aus dem 19. Jahrhundert und früher.

From the origin of mixed drinks to the roots of bar culture - welcome to the classics. We chose classics which you may not be familiar with, but have been listed on bar menus around the world for centuries. With STAY CLASSY we go back to the origin of the bar culture and present even classics from 19th century and earlier.

€ 15

QUARTER DECK

DEMARARA RUM

Pedro Ximenez Sherry | Fresh Lime Juice

SAZERAC

RYE WHISKY | COGNAC

Sugar | Peychaud Bitter

COBBLER

AMONTILLADO SHERRY OR L.B.V. PORT

Peach Brandy or Cherry Brandy | Sugar | Fresh Fruits

PENICILLIN

BLENDÉD MALT

Peated Single Malt | Fresh Lemon Juice | Ginger | Honey

NAKED & FAMOUS

MEZCAL

Bitter Liquor | Fresh Lime Juice | Yellow Herbal Liquor

VIEUX CARRÉ

COGNAC

Red Vermouth | Rye Whisky | Herbal Liquor | Angostura Bitter | Peychaud Bitter

CORN & OIL

BARBADOS RUM

Falernum | Angostura Bitter

LAST WORD

GIN

Green Herbal Liquor | Fresh Lime Juice | Maraschino

EAST INDIA COCKTAIL

COGNAC

Dry Curaçao | Pineapple Syrup | Maraschino | Angostura Bitter

BAR FAVORITES

Von bereits bekannten Longdrinks und Highballs bis hin zu eigenen Abwandlungen und Kreationen, ein stets erfrischender Drink für Sie.

From known Longdrinks and Highballs up to own creations and modified drinks, always a refreshing drink for you.

€ 14

BAR FINEST GIN & TONIC

TANQUERAY NO. TEN GIN

Tonic Water

FONTENAY CUP

SLOE GIN

Herbal Liquor | Ginger Ale

STONE FENCE

VENEZUELAN RUM

Angostura Bitter | Poiré

PALOMA

BIANCO TEQUILA

Fresh Lime Juice | Saline Solution (TFB) | Grapefruit Lemonade

QUEEN'S ALE

PINEAPPLE RUM

Verjus | Passionfruit Syrup | Chocolate Bitter | Pale Ale

MARTINEZ HIGHBALL

RED VERMOUTH

Genever | Maraschino | Angostura Bitter | Acidic Water | Soda Water

ISLANDER

TRINIDAD & TOBAGO RUM

Cocoa Bitter | Ginger Ale

COLLINS

CHOICE OF GIN, APPLE BRANDY, BOURBON, VODKA, TEQUILA

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

DUBONNET & POIRÉ

DUBONNET

Angostura Bitter | Poiré

SLOEPRESSI & TONIC

SLOE GIN

Coffee Tincture (TFB) | Tonic Water

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Für all jene unter Ihnen, die keine Affinität für gebranntes Hochprozentiges haben oder einfach zur gewünschten Tageszeit ein erfrischendes alkoholfreies Getränk genießen möchten, haben wir auch hier eine kleine Auswahl für Sie kreiert.

For all of you, who have no affinity for distilled high volume spirits, or everybody who is just looking for a non-alcoholic refreshment at any time, we created a small selection as well.

€ 12

VINEYARD LEMONADE

LAPSANG SOUCHONG TEA

Red Grape Juice | Honey | Verjus | Ginger Ale

TOFFEE TAM TAM

TOFFEE FLAVOURED ASSAM TEA

Acidic Water | Ginger Ale

THE OTHER NEW YORK SOUR

CHAMOMILE & LAPSANG SOUCHONG TEA

Honey | Eggwhite | Fresh Lemon Juice | Red Grape Juice

FONTENAY ICE TEA

VANILLA ROOIBOS TEA

Yuzu | Sugar | Verjus

WINE & CHAMPAGNE

0,75l

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier, Reims	0,1l	€ 16,5	€ 98
Ruinart Rosé, Reims	0,1l	€ 19,5	€ 119
2007 Taittinger Comtes de Champagne, Reims	0,1l	€ 35	€ 210

WHITE

2019 The Fontenay QUIDDJE Weißburgunder <i>Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Germany</i>	0,2l	€ 14	€ 42
2019 The Fontenay LUV Riesling <i>Eva Fricke, Lorch, Rheingau, Germany</i>	0,2l	€ 16	€ 48
2019 Grauburgunder Lahrer Kronenbühl <i>Wöhrl, Lahr, Baden, Germany</i>	0,2l	€ 22	€ 66
2018 Albariño <i>Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixas, Spain</i>	0,2l	€ 20	€ 59
2018 Sauvignon Blanc <i>Greenhough, Neslon, New Zealand</i>	0,2l	€ 16	€ 48
2016 Chardonnay <i>Freemark Abbey, Napa Valley, California, North America</i>	0,2l	€ 24	€ 69

ROSÉ

2018 Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang <i>Bettina Schumann, Baden, Germany</i>	0,2l	€ 15	€ 45
2019 Coeur de Grain <i>Château Romassan Domaine Ott, Bandol, France</i>	0,2l	€ 22	€ 69

RED

2017 The Fontenay JOHN Spätburgunder <i>Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken, Germany</i>	0,2l	€ 18	€ 54
2017 Gallinas Y Focas <i>4 Kilos Vinicola, Mallorca, Spain</i>	0,2l	€ 24	€ 72
2010 Fontenil <i>Château Fontenil, Bordeaux, France</i>	0,2l	€ 30	€ 89
2016 Yakka Shiraz <i>Longview, Adelaide Hills, Australia</i>	0,2l	€ 18	€ 54

Die Weinkarte
The Wine List



BEER

Ratsherrn Pils vom Fass	0,3l	€ 5
Ratsherrn Hamburg Hell	0,33l	€ 6
Ratsherrn Pale Ale	0,33l	€ 6
Erdinger Weißbier	0,33l	€ 5,5
Ratsherrn Organic Ale alkoholfrei, <i>Organic Ale non-alcoholic</i>	0,33l	€ 5
Erdinger Weißbier alkoholfrei, <i>non-alcoholic</i>	0,33l	€ 5,5

WATER

Lurisia, Still	0,33l	€ 5
Lurisia, Still	0,75l	€ 9,5
Lurisia, Sparkling	0,33l	€ 5
Lurisia, Sparkling	0,75l	€ 9,5

JUICE

Apfelsaft naturtrüb, <i>Apple juice cloudy</i>	0,20l	€ 5
Cranberrynektar, <i>Cranberry nectar</i>	0,20l	€ 5
Maracujanektar, <i>Passionfruit nectar</i>	0,20l	€ 5
Rhabarbernektar, <i>Rhubarb nectar</i>	0,20l	€ 5

FRISCH GEPRESST / *Freshly squeezed*

Fresh Orange	0,20l	€ 9
Fresh Pineapple	0,20l	€ 11
Fresh Grapefruit	0,20l	€ 9

LEMONADES

Coca-Cola	0,2l	€ 5
Coca-Cola Light	0,2l	€ 5
Coca-Cola Zero	0,2l	€ 5
Fanta	0,2l	€ 5
Sprite	0,2l	€ 5
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	€ 6
Fever Tree Ginger Beer	0,2l	€ 6
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	€ 6
Schweppes Soda Water	0,2l	€ 6
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	€ 6
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 6
Fentimans Indian Tonic Water	0,125l	€ 5
Three Cents Grapefruit Soda	0,2l	€ 6
Club Mate	0,3l	€ 6
Fountain of Youth Coconut Water	0,5l	€ 9,5

COFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	€ 4
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	€ 4,5
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€ 6,5
Doppelter Espresso Macchiato <i>Double Espresso Macchiato</i>	€ 7
Kaffee Crema <i>Coffee Crema</i>	€ 5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 5,5
Milchkaffee <i>Café au lait</i>	€ 5
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€ 5,5
Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	€ 5

TEA	POTT
GREEN WHITE	
Shincha Asanoka	€ 9
Silver Pi Lo Chun	€ 9
Finest Shizouka Sencha	€ 9
Jasmin Pearls	€ 9
Morgentau	€ 9
Moonlight Dongzhai	€ 9
BLACK	
Golden Oolong	€ 9
Kakegawa Benifuki	€ 9
Darjeeling Springtime	€ 9
Darjeeling Summer	€ 9
Classic English Tea	€ 9
Golden Assam	€ 9
Tanzania Usambara Oolong	€ 9
Splendid Earl Grey	€ 9
HERBAL & FRUITS	
Ayurveda Herbs & Ginger	€ 9
Bergkräuter	€ 9
Fruity Chamomile	€ 9
Refreshing Mint	€ 9
Rooibos Vanilla	€ 9
Sweet Berries	€ 9

BARFOOD

KÜCHENSCHLUSS: 22:30 / KITCHEN CLOSING AT 22.30

FEINE KLEINIGKEITEN / *Small Snacks*

Pimientos de Padrón, geröstet und gesalzen / <i>Padrón peppers, roasted and salted</i>	€ 9
Fontenay Fischbrötchen mit Herings-Doppelfilet, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Quarkcreme <i>Fontenay fish bun with herring filet, pickled onions, roasted onions and curd cream</i>	€ 11
Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce <i>Selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce</i>	€ 23
20gr. „St.James“ von Caviar House & Prunier mit Kartoffelchips und Sauerrahm <i>20g „St.James“ caviar by Caviar House & Prunier with potato chips and sour cream</i>	€ 50

LIEBLINGS KLASSIKER / *Favorite Classics*

Fontenay Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites* <i>Fontenay curry sausage with homemade sauce and French fries*</i>	€ 14
Unser Caesar Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croûtons vom Sylter Weißbrot <i>Caesar salad with cherry tomatoes, parmesan and croûtons</i>	€ 16
wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust / <i>optionally with fried corn chicken breast</i>	+ € 6
wahlweise mit gebratenen Garnelen / <i>optionally with fried prawns</i>	+ € 9
Club Sandwich mit Kartoffelchips* <i>Club Sandwich with potato chips*</i>	€ 19
„Fontenay Bowl“ mit Süßkartoffeln, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli, Mangowürfel, gerösteten Nüssen und Sesam-Sauce <i>„Fontenay bowl“ with sweet potato, wakame, quinoa, grilled broccoli, mango cubes, roasted nuts and sesame sauce</i>	€ 18
Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche Brötchen mit Speck, Deichkäse vom Backensholzer Hof, Kräutercreme-Mayonnaise und Pommes frites* <i>Fontenay beef burger in a brioche bun with bacon, cheese and herb mayonnaise, and French fries*</i>	€ 21

* Süßkartoffelpommes + € 3,00 / *sweet potato fries + € 3,00*

UNSERE SÜSSIGKEITEN / *Our Sweets*

Dreierlei Macarons / <i>Trio of macarons</i>	€ 7,5
Geeiste Kokosnuss mit dunkler Schokolade und Passionsfrucht / <i>Frozen Coconut with dark chocolate and passionfruit</i>	€ 14
Bruchschokolade „The Fontenay“ / <i>Broken chocolate „The Fontenay“</i>	€ 8,5
Auswahl von 5 Pralinen / <i>Selection of 5 pralines</i>	€ 9