

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 originated from centuries-old roots, but reverberates cosmopolitan at the same time and holds current trends in view.

Kind regards

Your Fontenay Bar Team

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 shall grant a drink. Immerse yourself in lightness and joie de vivre!

€ 20

SPARKLING MAI TAI

RUM BLEND (TFB)

Fresh Lime Juice | Orange Curaçao | Orgeat | Champagne

ROYAL DARK AND STORMY

BERMUDA ISLAND RUM

Ginger Liquor | Fresh Lime Juice | Fresh Ginger | Agave Syrup | Champagne

OLD CUBAN

RUM

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

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 beschenken 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 can embellish a Manhattan with sweetness, blessed James Bond with a dry throat and has enabled a new chapter for the worldwide 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

GERMAN PINOT GRIS

Peach | Elderflower Syrup | Peychaud's Bitter | Wormwood Essence

NO. 2 - ROSÉ

PROVENCE ROSÉ

Black Currant | Peach Syrup | Lemon-Cocoa Bitter | Wormwood Essence

NO. 3 - RED

GERMAN PINOT NOIR

Hazelnut | Agave Syrup | Pepper Tincture (TFB) | Wormwood Essence

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. Drinks inspired by befriended bartenders from all over the world, seasonal influences and the latest techniques as well as a global variety of flavors. Find your new favorite drink and dive into the liquid range of today's bar culture

€ 16

JONESY

Created by Vivianne Pulc

MANZANILLA SHERRY

Red Vermouth | Chestnut Liqueur | Fresh Lemon Juice | Orange Liqueur
Espresso Liqueur | Whipped Cream

PADDY'S PUMPKIN

Created by Ceiron Gedigk

IRISH WHISKEY

Pumpkin Spiced Syrup | Buttermilk | Cider

MO'S BEER

Created by Moritz Schulte

BUTTERSCOTCH LIQUOR

West Indies Rum | Pilsener Beer | Chocolate Bitter | Cinnamon- Espuma (TFB)

DAFFODIL PUNCH

Created by Ceiron Gedigk

CHILEAN PISCO

Blended Malt Whisky | Red Grape Juice | Verjus | Sugar | Chocolate Bitter | Whole Milk

CAMPFIRE

Created by Noah Hoffmann

COGNAC

Single Malt Whisky | Red Port | Orange Liqueur | Apple Vinegar | Cocoa Bitter

RED APPLE

Created by Conrad Kulp

CALVADOS

Manzanilla Sherry | Cherry Liqueur | Sugar | Fresh Lemon Juice | Elderflower Syrup
Cinnamon Syrup | Cardamom Bitter

BLOODY MARRIAGE

Created by Noah Hoffmann

MEZCAL

Cocoa Liqueur | Beetroot Juice | Fresh Lime Juice | Agave Syrup | Pepper Tincture (TFB)

GRAPPALAPAPP

Created by Felix Hagemann

SAUVIGNON BLANC GRAPPA

Malbec Redwine | Red Grape Juice | Fresh Lime Juice
Honey Vinegar | Honey | Eggwhite | Eucalyptus-Tincture (TFB)

Bar Favorite

GOLDEN COLADA

Created by Ceiron Gedigk

BARBADOS RUM

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

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 have chosen classics, which you may not know yet! But which have been listed on bar menus all over the world for centuries. With STAY CLASSY we go way back to the origin of bar culture and present classics even from the 19th century and earlier.

€16

TRINIDAD SOUR

ANGOSTURA BITTER

Rye Whisky | Fresh Lemon Juice | Orgeat

EAST INDIA COCKTAIL

COGNAC

Orange Curaçao | Pineapple Syrup | Maraschino Liqueur | Angostura Bitter

BLOOD & SAND

SCOTCH SINGLE MALT

Red Vermouth | Fresh Orange Juice | Cherry Liqueur

BIJOU

LONDON DRY GIN

Red Vermouth | Green Herbal Liquor | Orange Bitter

AMERICANO

RED VERMOUTH

Bitter Liquor | Soda Water

EL PRESIDENTE

CUBAN RUM

White Vermouth | Orange Curaçao | Pomegranate Syrup



Bar Favorite

LITTLE ITALY

RYE WHISKEY

Red Vermouth | Artichoke Herbal Liquor

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.

€ 16

QUIDDJE HIGHBALL

BELUGA TRANSATLANTIC VODKA

Pinot Blanc | Honey Vinegar | Orange Bitter | Ginger Ale

HORSE'S NECK

WOODFORD RESERVE

Angostura Bitter | Ginger Ale

GIN & JUICE

GIN

Red Grape Juice | Verjus | Soda Water

PALOMA

BLANCO TEQUILA

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

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 Auswahl an Kreationen.

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 selection as well.

€ 12

FONTENAY ICE TEA

Created by Ceiron Gedigk

VANILLA ROOIBOS TEA

Yuzu | Sugar | Verjus

ROOT ALE

Created by Noah Hoffmann

BETROOT JUICE

Fresh Lime Juice | Maple Syrup | Ginger Ale

RUBY LEMONADE

Created by Ceiron Gedigk

LAPSANG SOUCHONG TEA

Red Grape Juice | Honey | Verjus | Ginger Ale

PURPLE CLOUD

Created by Moritz Schulte

BUTTERFLY PEA FLOWER TEA

Lavender Syrup | Acidic Water | Sugar | Soda Water

WINE & CHAMPAGNE

0,75l

CHAMPAGNE AND SPARKLING

Raumland Blanc de Fontenay, Rheinhessen	0,1l	€ 11,5	€ 69
Louis Roederer 242 Collection, Reims	0,1l	€ 17,5	€ 105
Ruinart Rosé, Reims	0,1l	€ 21,5	€ 130

WHITE

Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Germany <i>2020 The Fontenay QUIDDJE Weißburgunder</i>	0,1l	€ 7,5	€ 45
Eva Fricke, Lorch, Rheingau, Germany <i>2020 The Fontenay LUV Riesling</i>	0,1l	€ 8	€ 48
Wöhrl, Lahr, Baden, Germany <i>2020 Grauburgunder Lahrer Kronenbühl</i>	0,1l	€ 11,5	€ 69
Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixa, Spain <i>2020 Albariño</i>	0,1l	€ 10	€ 59
Greenhough, Nelson, New Zealand <i>2018 Sauvignon Blanc</i>	0,1l	€ 8	€ 48
Freemark Abbey, Napa Valley, California, North America <i>2019 Chardonnay</i>	0,1l	€ 12	€ 72

ROSÉ

Bettina Schumann, Baden, Germany <i>2019 Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang</i>	0,1l	€ 8	€ 49
Clos Mireille Domaines Ott, Côtes de Provence, France <i>2020 Rosé Coeur de Grain</i>	0,1l	€ 11	€ 69

RED

Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz, Germany <i>2018 Schweigen Spätburgunder Kalkmergel</i>	0,1l	€ 9	€ 54
4 Kilos Vinicola, Mallorca, Spain <i>2018 Gallinas Y Focas</i>	0,1l	€ 12,5	€ 75
Susana Balbo, Mendoza, Argentina <i>2016 Malbec Ben Marco</i>	0,1l	€ 15	€ 89
Château Fontenil, Bordeaux, France <i>2010 Fontenil</i>	0,1l	€ 15,5	€ 95

RECOMMENDATIONS BY STEFANIE HEHN, MASTER SOMMELIER 0,75l**SPARKLING**

Marguet, Ambonnay, Champagne, France		€ 129
<i>2011 Ambonnay Grand Cru</i>		
Fukuju, Nada, Hyogo, Japan	0,3l	€ 48
<i>Awasaki Sparkling Sake</i>		
Gramona, Saint Sadurní d'Anoia, Penedès, Spain		€ 92
<i>2012 III Llustros Gran Reserva Brut Nature</i>		
Krug, Reims, Champagne, France		€ 390
<i>Rosé</i>		

WHITE

Marco de Bartoli, Marsala, Sicily, Italy		€ 64
<i>2018 Grappoli del Grillo</i>		
Patrick Piuze, Chablis, Burgundy, France		€ 59
<i>2018 Chablis Côteau de Fontenay</i>		
Bodegas Cota 45, Sanlúcar de Barrameda Andalusia, Spain		€ 59
<i>2018 UBE Miraflores</i>		
Eben Sadie, Swartland, South Africa		€ 85
<i>2016 Skerpioen Chenin Blanc & Palomino</i>		

RED

Ocean Eight, Mornington Peninsula, Victoria, Australia		€ 89
<i>2014 Pinot Noir</i>		
Sara Pérez y René Barbier, Montsant, Penedès, Spain		€ 95
<i>2015 Venus la Universal</i>		
Mount Brave, Oakville, California, USA		€ 189
<i>2014 Cabernet Sauvignon Mount Veeder</i>		
Eugenio Rosi, Calliano, Trentino, Italy		€ 85
<i>Cabernet Franc 12Tredici4</i>		
Moric, Großhöflein, Burgenland, Austria		€ 149
<i>2012 Blaufränkisch Neckenmarkt Alte Reben</i>		
Domaine Marquis d'Angerville, Volnay, Burgundy, France		€ 275
<i>2004 Volnay 1er Cru Clos de Ducs Monopole</i>		

BEER

Ratsherrn Pils vom Fass	0,3l	€ 7
Ratsherrn Hamburg Hell	0,33l	€ 7
Ratsherrn Pale Ale	0,33l	€ 7
Erdinger Weißbier	0,33l	€ 7,5
Stauder Premium Pils alkoholfrei, <i>Premium pilsener non-alcoholic</i>	0,33l	€ 7
Erdinger Weißbier, <i>non-alcoholic</i>	0,33l	€ 7,5

WATER

Lurisia, still	0,33l	€ 6
Lurisia, still	0,75l	€ 10,5
Lurisia, sparkling	0,33l	€ 6
Lurisia, sparkling	0,75l	€ 10,5

JUICE

Apfelsaft naturtrüb, <i>Apple juice naturally cloudy</i>	0,20l	€ 6
Cranberrynektar, <i>Cranberry nectar</i>	0,20l	€ 6
Maracujanektar, <i>Passionfruit nectar</i>	0,20l	€ 6
Rhabarbernektar, <i>Rhubarb nectar</i>	0,20l	€ 6

Saftschorle, <i>Spritzer</i>	0,30l	€ 7,5
------------------------------	-------	-------

FRISCH GEPRESST / *Freshly squeezed*

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

LEMONADES

Coca-Cola	0,2l	€ 7
Coca-Cola Light	0,2l	€ 7
Coca-Cola Zero	0,2l	€ 7
Fanta	0,2l	€ 7
Sprite	0,2l	€ 7
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	€ 7
Fever Tree Ginger Beer	0,2l	€ 7
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	€ 7
Schweppes Soda Water	0,2l	€ 7
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 7
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	€ 7
Three Cents Grapefruit Soda	0,2l	€ 7
Club Mate	0,3l	€ 7

COFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	€ 5
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	€ 5,5
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€ 8
Doppelter Espresso Macchiato <i>Double Espresso Macchiato</i>	€ 8,5
Kaffee Crema <i>Coffee Crema</i>	€ 7
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 7,5
Milchkaffee <i>Café au lait</i>	€ 7,5
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€ 7,5
Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	€ 7,5

TEA	POT
GREEN WHITE	
Shincha Asanoka	€ 12
Silver Pi Lo Chun	€ 12
Finest Shizouka Sencha	€ 12
Jasmin Pearls	€ 12
Morgentau	€ 12
Moonlight Dongzhai	€ 12
BLACK	
Golden Oolong	€ 12
Kakegawa Benifuki	€ 12
Darjeeling Springtime	€ 12
Darjeeling Summer	€ 12
Classic English Tea	€ 12
Golden Assam	€ 12
Tanzania Usambara Oolong	€ 12
Splendid Earl Grey	€ 12
HERBAL & FRUITS	
Ayurveda Herbs & Ginger	€ 12
Bergkräuter	€ 12
Fruity Chamomile	€ 12
Refreshing Mint	€ 12
Rooibos Vanilla	€ 12
Sweet Berries	€ 12

UNSERE SÜSSIGKEITEN / OUR SWEETS	
Dreierlei Macarons / <i>Trio of macarons</i>	€ 7,5
Bruchschokolade „The Fontenay“ / <i>Broken chocolate „The Fontenay“</i>	€ 8,5
Auswahl von 5 Pralinen / <i>Selection of 5 pralines</i>	€ 9

BARFOOD

VORSPEISEN / Starters

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 9,5
Beef broth with herb pancake

Hummercremesuppe € 17,5
mit kleinem Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen
Lobster cream soup with a small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips

Unser Bar Rondell an Parmesan, Parmaschinken, Oliven, Dips, Zitronen- Thunfischcreme € 22
und frisch gebackenem Brot
Our selection of parmesan, parma ham, olives, dips, lemon-tuna-cream and freshly baked bread

Hot Dog „Bangkok Style“ € 11
im Briochebrötchen mit eingelegtem Kimchi, Laab Nüa, Koriandermayonnaise,
geröstetem Sesam und knusprigen Glasnudeln
Hot Dog „Bangkok Style“ in a brioche bun with pickled kimchi, Laab Nüa, cilantro mayonnaise, roasted sesame seeds and crispy glass noodles

Fontenay Fischbrötchen mit Herings-Doppelfilet, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Quarkcreme € 11
Fontenay fish bun with herring filet, pickled onions, roasted onions and curd cream

Sashimi vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtartar mit Avocado, Wasabi, € 27
Wakame und Sojasauce
Salmon Sashimi and asian marinated tuna tartar with avocado, wasabi, wakame and soy sauce

20gr. „St.James“ von Caviar House & Prunier mit Kartoffelchips und Sauerrahm € 52
20g „St.James“ caviar by Caviar House & Prunier with potato chips and sour cream

Carpaccio di Manzo € 23
Rindercarpaccio mit frisch gehobelten Champignons, Rucola,
Parmesan und Pinienkernen
Beef carpaccio with mushrooms, rocket salad, parmesan and pine nuts

BARFOOD

LIEBLINGS KLASSIKER / *Favorite Classics*

Fontenay Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites* € 15
*Fontenay curry sausage with homemade sauce and French fries**

„Fontenay Bowl“ mit Kürbis, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli,
Mangowürfel, gerösteten Nüssen und Sesam-Sauce € 19,5
*„Fontenay bowl“ with pumpkin, wakame, quinoa, grilled broccoli, mango cubes,
roasted nuts and sesame sauce*

Unser Caesar Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan € 17
und Croûtons vom Sylter Weißbrot
Caesar salad with cherry tomatoes, parmesan and croûtons

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust / *optionally with fried corn chicken breast* + € 6
wahlweise mit gebratenen Garnelen / *optionally with fried prawns* + € 9

Club Sandwich mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Ei, Salat und Kartoffelchips* € 21
*Club Sandwich with fried chicken breast, bacon, egg, salad and potato chips**

Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche Brötchen mit Balsamico Zwiebeln,
Rucola, Tomaten, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Pommes frites* € 23
*Fontenay beef burger in a brioche bun with balsamico onions, rocket, tomatoes, cheese from
Backensholzer Hof and French fries**

Fontenay Fischstäbchen
Gebackenes Kabeljaufilet im Zwiebackmantel mit Rustic Fries und Remouladensauce € 24
*Fontenay Fish Fingers
Fried cod fillet in a rusk coat with rustic fries and remoulade*

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

UNSERE SÜSSIGKEITEN / *Our Sweets*

Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone € 13
Tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone

Geeister Mokka mit eingelegten Rumfrüchten, Gewürzsahne und Schokolade € 14
Iced mocha with pickled rum fruits, spiced cream and chocolate