

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!

€ 18

OLD CUBAN

RUM

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

FRENCH 75

LONDON DRY GIN

Fresh Lemon Juice | Sugar | Champagne

MARGARITA ROYAL

BLANCO TEQUILA

Fresh Lime Juice | Agave Syrup | Champagne

BITTERED SLINGS

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

CALIFORNIAN CHARDONNAY

Quince | Pineapple Syrup | Black Walnut Bitter | Wormwood Essence | Champagne

NO. 2 - ROSÉ

PROVENCE ROSÉ

Pumpkin Squash | Agave Syrup | Black Walnut Bitter | Wormwood Essence | Champagne

NO. 3 - RED

MALLORQUIN RED CUVÉE

Tangerine | Vanilla Syrup | Angostura Bitter | Wormwood Essence | 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. 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.

€ 15

QUIDDJE SOUR

BELUGA TRANSATLANTIC | WHITE WINE

Fresh Lime Juice | Honey | Orange Bitter

GOLDEN COLADA

VENEZUELAN RUM

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

CLEAR PISCO PUNCH

PERUVIAN PISCO

Rhum Agricole | Verjus | Clear Pineapple Juice (TFB) | Sugar | Cardamom Bitter

PADOVANI'S BEER

BLENDED MALT WHISKY

Verjus | Elderflower Liquor | Teapot Bitter | Mate | Gentian Espuma (TFB)

SMOKEY WAY

MEZCAL

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

AFTER NINE

MINT INFUSED COGNAC (TFB)

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



Bar Favorite

CHAPLIN

SLOE GIN

Blood Orange Brandy | Fresh Lime Juice | Sugar | Coffee Tincture (TFB)

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.

€ 15

QUEEN'S PARK SWIZZLE

DEMERARA RUM

Fresh Lime Juice | Sugar | Fresh Mint | Angostura Bitter

NAKED AND FAMOUS

MEZCAL

Bitter Liquor | Fresh Lime Juice | Yellow Herbal Liquor

PISCO SOUR

PERUVIAN PISCO BLEND (TFB)

Fresh Lime Juice | Sugar | Eggwhite | Chunchu Bitter

SAINT CROIX RUM FIX

VIRGIN ISLAND RUM

Fresh Lemon Juice | Pineapple Syrup

GIMLET

GIN

Fresh Lime Juice | Sugar

SAZERAC

COGNAC | RYE WHISKY

Sugar | Absinthe | Peychaud Bitter

Bar Favorite

CORN & OIL

BARBADOS RUM

Falernum | 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

SLOEPRESSI TONIC

SLOE GIN

Coffee Tincture (TFB) | Tonic Water

GIN & JUICE

GIN

Red Grape Juice | Verjus | Soda Water

PALOMA

BLANCO TEQUILA

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

FONTENAY CUP

SLOE GIN

Herbal Liquor | Ginger Ale

COLLINS

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

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

EL DIABLO

BLANCO TEQUILA

Black Currant | Fresh Lime Juice | Ginger Ale



Bar Favorite

HORSE'S NECK

BOURBON

Angostura Bitter | Ginger Ale

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

RUBY LEMONADE

LAPSANG SOUCHONG TEA

Red Grape Juice | Honey | Verjus | Ginger Ale

BITTER & BERRIES

SWEET BERRIES TEA

Fresh Lime Juice | Bitter Lemon

TOFFEE FEE

TOFFEE FLAVOURED ASSAM TEA

Acidic Water | Ginger Ale

FONTENAY ICE TEA

VANILLA ROOIBOS TEA

Yuzu | Sugar | Verjus

WINE & CHAMPAGNE

0,75l

CHAMPAGNE AND SPARKLING

| | | | |
|---|------|--------|-------|
| Raumland Blanc de Fontenay, Rheinhessen | 0,1l | € 11,5 | € 69 |
| Louis Roederer 242 Collection, Reims | 0,1l | € 16,5 | € 98 |
| Ruinart Rosé, Reims | 0,1l | € 19,5 | € 119 |

WHITE

| | | | |
|--|------|------|------|
| Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Germany <i>2020 The Fontenay QUIDDJE Weißburgunder</i> | 0,2l | € 14 | € 42 |
| Eva Fricke, Lorch, Rheingau, Germany <i>2020 The Fontenay LUV Riesling</i> | 0,2l | € 16 | € 48 |
| Wöhrl, Lahr, Baden, Germany <i>2020 Grauburgunder Lahrer Kronenbühl</i> | 0,2l | € 22 | € 66 |
| Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixa, Spain <i>2019 Albariño</i> | 0,2l | € 20 | € 59 |
| Greenhough, Nelson, New Zealand <i>2018 Sauvignon Blanc</i> | 0,2l | € 16 | € 48 |
| Freemark Abbey, Napa Valley, California, North America <i>2019 Chardonnay</i> | 0,2l | € 24 | € 72 |

ROSÉ

| | | | |
|--|------|------|------|
| Bettina Schumann, Baden, Germany <i>2019 Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang</i> | 0,2l | € 15 | € 45 |
| Clos Mireille Domaines Ott, Côtes de Provence, France <i>2020 Rosé Coeur de Grain</i> | 0,2l | € 22 | € 69 |

RED

| | | | |
|---|------|------|------|
| Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz, Germany <i>2018 Schweigen Spätburgunder Kalkmergel</i> | 0,2l | € 18 | € 54 |
| 4 Kilos Vinicola, Mallorca, Spain <i>2018 Gallinas Y Focas</i> | 0,2l | € 24 | € 72 |
| Susana Balbo, Mendoza, Argentina <i>2016 Malbec Ben Marco</i> | 0,2l | € 28 | € 85 |
| Château Fontenil, Bordeaux, France <i>2010 Fontenil</i> | 0,2l | € 30 | € 90 |

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 | € 5 |
| Ratsherrn Hamburg Hell | 0,33l | € 6 |
| Ratsherrn Pale Ale | 0,33l | € 6 |
| Erdinger Weißbier | 0,33l | € 5,5 |
| Stauder Premium Pils alkoholfrei, <i>Premium pilsener non-alcoholic</i> | 0,33l | € 5 |
| Erdinger Weißbier, <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 naturally 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 |

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

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 Bitter Lemon | 0,2l | € 6 |
| Schweppes Dry Tonic Water | 0,2l | € 6 |
| | | |
| 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 | POT |
|----------------------------|-----|
| 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 |

| 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

Beef broth with herb pancake

€ 9,5

Hummercremesuppe

mit kleinem Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen

Lobster cream soup with a small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips

€ 12,5

Unsere Auswahl an Parmesan, Parmaschinken, Oliven, Dips, Zitronen- Thunfischcreme und frisch gebackenem Brot

€ 22

Our selection of parmesan, parma ham, olives, dips, lemon-tuna-cream and freshly baked bread

Hot Dog „Bangkok Style“

im Briochebrötchen mit eingelegtem Kimchi, Laab Nüa, Koriandermayonnaise, geröstetem Sesam und knusprigen Glasnudeln

€ 11

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, Wakame und Sojasauce

€ 27

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

Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Trüffel, Rucola, Parmesan und Pinienkernen

€ 23

Beef carpaccio with truffle, rocket salad, parmesan and pine nuts

BARFOOD

LIEBLINGS KLASSIKER / *Favorite Classics*

| | |
|--|--------|
| Fontenay Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites* <i>Fontenay curry sausage with homemade sauce and French fries*</i> | € 15 |
| „Fontenay Bowl“ mit Kürbis, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli, Mangowürfel, gerösteten Nüssen und Sesam-Sauce <i>„Fontenay bowl“ with pumpkin, wakame, quinoa, grilled broccoli, mango cubes, roasted nuts and sesame sauce</i> | € 19,5 |
| Unser Caesar Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croûtons vom Sylter Weißbrot <i>Caesar salad with cherry tomatoes, parmesan and croûtons</i> | € 17 |
| 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 gebratener Hähnchenbrust, Speck, Ei, Salat und Kartoffelchips* <i>Club Sandwich with fried chicken breast, bacon, egg, salad and potato chips*</i> | € 21 |
| Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche Brötchen mit Balsamico Zwiebeln, Rucola, Tomaten, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Pommes frites* <i>Fontenay beef burger in a brioche bun with balsamico onions, rocket, tomatoes, cheese from Backensholzer Hof and French fries*</i> | € 23 |
| Fontenay Fischstäbchen Gebackenes Kabeljaufilet im Zwiebackmantel mit Rustic Fries und Remouladensauce <i>Fontenay Fish Fingers Fried cod fillet in a rusk coat with rustic fries and remoulade</i> | € 24 |
| * Süßkartoffelpommes + € 3,00 / <i>sweet potato fries</i> + € 3,00 | |
| UNSERE SÜSSIGKEITEN / <i>Our Sweets</i> | |
| Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone <i>Tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone</i> | € 13 |
| Geeister Mokka mit eingelegten Rumfrüchten, Gewürzsahne und Schokolade <i>Iced mocha with pickled rum fruits, spiced cream and chocolate</i> | € 14 |