

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. Bei unseren individuellen Interpretationen legen wir Wert auf Aromen aus aller Welt, aber auch Regionalität und Hamburg-Bezug haben bei uns ihren festen Platz.

FONTENAY'S FINEST sind spannende Eigenkreationen, bei denen wir uns von internationalen Techniken und Geschmäckern inspirieren lassen und uns auf der Spielwiese der aktuellen Trends austoben. Mit STAY CLASSY gehen wir zurück zum Ursprung der Barkultur und präsentieren Klassiker von 1862 und früher.

Herzlichst,

Ihr Gastgeber & Bar Manager Sebastian Schneider
mit dem 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. At our individual interpretations we value flavors from all over the world, as well regionality and Hamburg relation have their firm place with us.

Fontenay's Finest are exciting creations of our own, inspired by international techniques and current trends. With Stay Classy we go back to the origin of the bar culture and present classics from 1862 and earlier.

Kind regards

*Host & Bar Manager Sebastian Schneider
with Fontenay Bar Team*

WORMWOOD WAGON

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 open 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

LORCHER RIESLING

Quince / Honey / Peychaud Bitter / Wormwood Essence

NO. 2

PFALZ ROSÉ SAIGNER

Banana / Agave Nectar / Black Walnut Bitter / Wormwood Essence

NO. 3

YAKKA SHIRAZ

Black Fig / Maple Syrup / Angostura Bitter / Wormwood Essence

FONTENAY'S FINEST

Herzlich willkommen auf der gustatorischen 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, 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

LORD OF WINTERFELL

SMOKY SINGLE MALT WHISKY

Calvados / Rosemary Spirit / Incense-Honey (TFB) / Lavender Essence

GOLD OF THE CARIBBEAN

AGED CUBAN RUM

Pineapple Rum / Coriander Spirit / Brazil Green Banana Liqueur / Lemongras-Vanilla (TFB)

NORMANDY AFFAIR

CALVADOS

Apricot Spirit / Green Apple Juice / Lime Juice / Almond-Orangeflower Syrup / Eggwhite

PADOVANI'S BEER

BLENDED SCOTCH WHISKY

Elderflower Liqueur / Verjus / Mate / Teapot Bitter / Gentian Espuma (TFB)

FRESH TRASH

AGED GRAPPA / AGED CACHACA

Lemon Juice / Lime Juice / Agave-Cascara Syrup (TFB), Aquafaba

TIPSY GRASSHOPPER

WHITE CHOCOLATE VODKA

Creme de Menthe / Banana-Lime-Pistachio Espuma

SLEEPING BEAUTY

MEZCAL

Dry Vermouth / Maraschino Liqueur / Sweet Cherry Liqueur /
Clarified Orange Juice

FONTENAY FIZZ

QUINCE GIN

Caraway Spirit / Lemon Juice / Sugar / Eggwhite /
Soda water / Japanese Pepper

DIEKPEDDER COCKTAIL

APPLE- AQUAVIT (TFB)

Lime Juice / Red Fruit Jelly Syrup (TFB) / Eggwhite

CHAPLIN

SLOE GIN

Blood Orange Spirit / Lemon 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.

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.

€ 13

JAPALAC

RYE WHISKEY

Dry Vermouth / Fresh Orange Juice / Raspberry Syrup / Sugar

NEGRONI

GIN

Campari / Red Vermouth

CHRYSANTHEMUM COCKTAIL

DRY VERMOUTH

DOM Bénédictine / Absinth

CLOVER CLUB

GIN BLEND_(TFB)

Fresh Lemon Juice / Raspberry Syrup / Eggwhite

MANHATTAN

TENNESSEE RYE WHISKEY

Red Vermouth / Fontenay's Bitter (TFB)

EAST INDIA COCKTAIL

COGNAC

Orange Curaçao / Maraschino / Pineapple / Angostura Bitter

DELICIOUS SOUR

APPLE BRANDY

Apricot Brandy / Fresh Lime Juice / Sugar / Eggwhite / Soda Water

EL PRESIDENTE

AGED CUBAN RUM

Dry Vermouth / Orange Curaçao / Pomegranate Syrup

MORNING GLORY FIZZ

BLENDED SCOTCH

Lemon Juice / Sugar / Absinth / Eggwhite / Soda Water

BOSTON SOUR

BOURBON WHISKEY

Lemon Juice / Sugar / Eggwhite

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.

Basierend auf verschiedensten, exzellenten Teesorten und inspiriert von den beliebtesten Geschmäckern unserer Gäste.

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. Based on various excellent teas and inspired by the most popular tastes of our guests.

€ 12

BOTANICAL SOUR

AYURVEDA TEA & JASMIN PEARLS

Fresh Lime Juice / Orgeat / Honey

OLD LAND LEMONADE

GREEN TEA & DRIED FRUITS

Verjus / Honey / Apple Juice / Ginger Ale

GINGER & BERRIES

SWEET BERRIES TEA

Ginger Beer / Fresh Lime Juice

THE EARL OF PINEAPPLE

EARL GREY TEA

Lemon Juice / Coconut Syrup / Fresh Pineapple Juice

AQUAVIT	VOLUME	COUNTRY	MAIN FLAVOURS	4cl
Helbing Aquavit	42%	Germany	Fennel, Caraway, Dill	€ 10
Dreiling Aqua Vitae	38,3%	Germany	Grain, Caraway, Fennel	€ 13
Linie Aquavit	41,5%	Norway	Caraway, Fennel, Vanilla	€ 8
Lysholm No. 52 Botanical Aquavit	40%	Norway	Pepper, Caraway, Lemon	€ 10
Aalborg Dild Akvavit	38%	Norway	Dill, Anis, Lemon	€ 8

Bar Favorite

NO. 52 & TONIC

LYSHOLM NO. 52 BOTANICAL AQUAVIT

Fever Tree Tonic Water / Peychaud Bitter / Lemon Zest

€ 15

VODKA	VOLUME	COUNTRY	GRAIN BASE	4cl
Beluga Transatlantic	40%	Russia	Barley	€ 16
Chopin Rye	40%	Poland	Rye	€ 9
Grey Goose	40%	France	Wheat	€ 10
Kauffmann	40%	Russia	Wheat	€ 14
Ketel 1	40%	Netherlands	Wheat	€ 7

Bar Favorite

CLUBLAND

KETEL 1

White Port / Angostura Bitter / Lemon Zest

€ 13

GIN & GENEVER	VOLUME	COUNTRY	TASTE & FLAVOUR	4cl
No. 209	46%	USA	Bergamotte, Coriander Seeds, Juniper	€ 11
Death's Door	47%	USA	Juniper, Fennel, Coriander Seeds	€ 12
Elephant Gin	45%	Germany	Juniper, Ginger, Baobab	€ 12
Elephant Sloe Gin	35%	Germany	Sloe, Red Fruits, Ginger Bread	€ 12
Ferdinands Quince	30%	Germany	Quince, Lemon, Wine	€ 12
Ferdinands Saar Dry	44%	Germany	Mineralic, Wine, Juniper	€ 12
Gin Mare	42,7%	Spain	Basil, Rosemary, Olive	€ 11
Gin Sul	43%	Germany	Lavender, Rockrose, Pimento	€ 12
Haymans Old Tom	40%	England	Orange, Lemon, Juniper	€ 7
Hendrick 's	44%	Scotland	Rose, Cucumber, Lemon	€ 10
Kyrö Napue Gin	46,3%	Finland	Juniper, Sea Buckthorn, Cranberry	€ 10
No. 3	46%	England	Juniper, Pine Trees, Lavender	€ 10
Martin Millers WS	45,2%	England/ Island	Juniper, Cucumber, Grapefruit	€ 9
Monkey 47	47%	Germany	Lingonberries, Juniper, Lavender	€ 12
Monkey 47 Sloe	29%	Germany	Sloe, Red Fruits, Juniper	€ 12
Ojo de Agua	43%	Switzerland	Yerba Mate, Juniper, Black Raspberries	€ 11
Opihr	42%	England	Caraway, Pepper, Cardamom	€ 8
Rutte Celery	43%	Netherlands	Juniper, Celery, Parsley	€ 9
Rutte Old Simon	34%	Netherlands	Nuts, Chocolate, Juniper	€ 9
Sipsmith	41,6%	England	Juniper, Lemon, Coriander Seeds	€ 9
Star of Bombay	47,5%	England	Juniper, Musk, Bergamotte	€ 9
Tanqueray	47,3%	England	Juniper, Coriander Seed, Liquorice	€ 7
Tanqueray Ten	47,3%	England	Juniper, Citrus Fruits, Chamomile	€ 8

Bar Favorite

SLOEPRESSI & TONIC

RUTTE SLOE GIN

Coffee Tincture (TFB) / Fever Tree Tonic Water

€ 13

RUM, RON & RHUM

VOLUME

COUNTRY

4cl

**RUM
BRITISH**

Angostura 1919	40%	Trinidad	€ 10
Appleton 21	43%	Jamaica	€ 15
Appleton Signature Blend	40%	Jamaica	€ 7
Bonpland Blanc	40%	Germany	€ 8
Bonpland Rouge	40%	Germany	€ 8
Compagnie des Indes	ask for availability, vintage & destination		€ 22
Dos Maderas 5+5	40%	Guyana	€ 10
El Dorado Special Reserve 15 Year	43%	Guyana	€ 12
Kaniché XO	40%	Barbados	€ 13
Plantation 20th Anni	40%	Barbados	€ 11
Plantation 3 Stars	41,2	Blend	€ 7
Plantation Barbados 5 Years	40%	Barbados	€ 8
Plantation Original Dark	40%	Blend	€ 7
Plantation Pineapple Stiggins` Fancy	40%	Blend	€ 10
Pyrat XO Reserve	40%	Anguilla	€ 9

*Bar Favorite***CORN & OIL****PLANTATION BARBADOS 5 YEARS**

Falernum / Lime / Angostura Bitter

€ 13

RUM, RON & RHUM	VOLUME	COUNTRY	4cl
RON			
SPANISH			
Abuelo 12	40%	Panama	€ 9
Abuelo XV Oloroso Cask	40%	Panama	€ 18
Bacardi 8	40%	Puerto Rico	€ 8
Bacardi Heritage Superior	44,5%	Puerto Rico	€ 7
Botucal Reserva Exclusiva	40%	Venezuela	€ 7
Cartavio XO	40%	Peru	€ 10
Compagnie des Indes	ask for availability, vintage & destination		€ 22
Don Q Vermouth Cask Finish	40%	Puerto Rico	€ 16
Goslings Family Reserve	40%	Bermudas	€ 14
Havana Club Selección de Maestros	45%	Cuba	€ 12
Ophimus 15	38%	Dom Rep	€ 14
Origines 18	40%	Panama	€ 16
Millonario XO	40%	Peru	€ 23
Millonario 10anos Aniversario Cincuenta	50%	Peru	€ 10
Santa Teresa 1796	40%	Venezuela	€ 12
Zacapa Edicion Negra	43%	Guatemala	€ 14

Bar Favorite

STONE FENCE

SANTA TERESA 1796

Poiré / Angostura Bitter

€ 13

RUM, RON & RHUM

VOLUME

COUNTRY

4cl

RHUM FRENCH

Clément Blanc Canne Bleue

50%

Martinique

€ 10

Compagnie des Indes

ask for availability, vintage & destination

€ 22

Trois Rivières Blanc

50%

Martinique

€ 7

Bar Favorite

TI PUNCH

TRIOS RIVIÈRES BLANC

Lime Wedge / White Cane Sugar

€ 13

WHISKY & WHISKEY

VOLUME

AREA

4cl

**SCOTTISH WHISKY
SINGLE MALT**

Ardbeg 10	46%	Islay	€ 11
Ardbeg Uigeadail	54,2%	Islay	€ 15
Auchentoshan Three Wood	43%	Lowlands	€ 11
Caol Ila 12	43%	Islay	€ 12
The Dalmore 15	40%	Highlands/Speyside	€ 15
The Dalmore 18	43%	Highlands/Speyside	€ 17
The Dalmore Cigar Malt	44%	Highlands/Speyside	€ 16
The Dalmore King Alexander III	40%	Highlands/Speyside	€ 45
Glenfiddich 19	40%	Highlands/Speyside	€ 19
Glengoyne 15	43%	Highlands/Speyside	€ 14
Glengoyne 18	40%	Highlands/Speyside	€ 16
Glengoyne 21	43%	Highlands/Speyside	€ 20
Glenmorangie 10	40%	Highlands/Speyside	€ 10
Glenmorangie 18	43%	Highlands/Speyside	€ 17
Hazelburn 12	46%	Campbeltown	€ 12
Highland Park 18	43%	Isle of Orkney	€ 19
Jura Prophecy	46%	Isle of Jura	€ 16
Lagavulin 16	43%	Islay	€ 14
Laphroaig Quarter Cask	48%	Islay	€ 10
Oban 14	43%	Highlands/Speyside	€ 16
Springbank 15	46%	Campbeltown	€ 15
Talisker 10	45,8%	Skye	€ 9
Talisker Storm	45,8%	Skye	€ 10
The Balvenie 12 Double Wood	40%	Highlands/Speyside	€ 11
The Balvenie 21 Port	40%	Highlands/Speyside	€ 25

WHISKY & WHISKEY

VOLUME

4cl

SCOTTISH WHISKY BLENDED

Big Peat	46%	€ 12
Johnnie Walker Black Label	40%	€ 10
Johnnie Walker Blue Label	40%	€ 22
Monkey Shoulder	40%	€ 10
Naked Grouse	40%	€ 10
Rock Oyster	46,8%	€ 12
Scallywag	46%	€ 12
The Epicurean	46,2%	€ 12
Timorous Beastie	46,8%	€ 12

Bar Favorite

SCOTCH & SODA

MONKEY SHOULDER
Schweppes Soda Water

€ 13

WHISKY & WHISKEY	VOLUME	CATEGORY	4cl
JAPANESE WHISKY			
Nikka from the Barrel	51,4%	Blend	€ 12
Nikka Miyagikyo	45%	Single Malt	€ 16
Nikka Pure Malt Red	43%	Pure Malt	€ 15
Nikka Taketsuru 17	43%	Pure Malt	€ 25
Nikka Yoichi	45%	Single Malt	€ 22

Bar Favorite

MIZUWARI

NIKKA FROM THE BARREL
Ice cold Water

€ 13

WHISKY & WHISKEY

VOLUME

CATEGORY

4cl

AMERICAN WHISKEY

Blanton's Single Barrel	46,5%	Bourbon	€ 16
Booker's	63,8%	Bourbon	€ 15
Bulleit Rye	45%	Rye	€ 8
Elijah Craig	47%	Bourbon	€ 8
Evan Williams Black	43%	Bourbon	€ 7
Evan Williams Bottled in Bond	50%	Bourbon	€ 8
Four Roses Single Barrel	50%	Bourbon	€ 12
Jack Daniels Single Barrel	45%	Tennessee	€ 10
Jack Daniels Single Barrel Rye	45%	Tennessee	€ 11
Lot 40 (Canada)	43%	Rye	€ 10
Maker's Mark	45%	Bourbon	€ 8
Rittenhouse Rye	50%	Rye	€ 9
Sazerac Rye	45%	Rye	€ 16
Woodford Reserve	43,2%	Bourbon	€ 8
Woodford Reverse Malt	45,2%	Bourbon	€ 15

IRISH WHISKEY

Jameson	40%	Blend	€ 7
Redbreast 15	46%	Pure Pot Still	€ 16
Teeling	46%	Small Batch	€ 10

Bar Favorite

HORSE'S NECK

EVAN WILLIAMS BLACK

Fever Tree Ginger Ale / Angostura Bitter / Lemon Zest

€ 13

COGNAC	VOLUME	AGE	4cl
Frapin	40%	VS	€ 10
Chateau de Montifaud	40%	VSOP	€ 10
Hennessy	40%	FINE	€ 11
Chateau Fontpinot Frapin	41%	XO	€ 16
Courvoisier	40%	XO	€ 20
Hennessy	40%	XO	€ 22
Hine	40%	XO	€ 22

PISCO	VOLUME	TRAUBENSORTE/GRAPES	4cl
Barsol Primero	41,3%	Quebranta	€ 8
Barsol Primero	41,3%	Italia	€ 8
Barsol Primero	41,3%	Torontel	€ 8

Bar Favorite

PISCO SOUR

BARSOL PRIMERO PISCO BLEND (TFB)
Lemon Juice / Sugar / Eggwhite / Angostura Bitter

€ 13

TEQUILA	VOLUME	MAIN FLAVORS	4cl
Don Julio Blanco	38%	Pure Agave, White Pepper, Jasmine	€ 10
Don Julio Reposado	38%	Cinnamon, Dried Fruits, Honey	€ 10
Don Julio Anejo	38%	Leather, Mandarin, Caramel	€ 12
Milenario Blanco	41,5%	Floral, Vanilla, tropical Fruits	€ 10
Milenario Reposado	41,5%	Almond, Coffee, Pineapple	€ 12
Milenario Anejo	41,5%	Vanilla, Spices, Tropical Fruits	€ 14

Bar Favorite

PALOMA

DON JULIO BLANCO
Lime Juice / Saline Solution / Grapefruit Lemonade

€ 13

MEZCAL	VOLUME	AGAVE TYPE	2cl
Amores Cupreata	41%	Cupreata	€ 6
Del Maguey Tobala	45%	Tobalá	€ 10
Del Maguey Vida	42%	Espadín	€ 5

Bar Favorite

MEZCAL MONK

AMORES CUPREATA
DOM Bénédicte / Saline Solution / Grapefruit Zest

€ 13

EAU DE VIE & CALVADOS

VOLUME

2cl

DISTILLED BY STÄHLEMÜHLE

Badische Esskastanie a.d. Ortenau <i>Chestnut</i>	43%	€ 16
Brand von der Andalusischen Limone <i>Lime</i>	42%	€ 20
Brand von der schwarzen Bergfeige <i>Fig</i>	42%	€ 20
Bergamotte und Bourbon-Vanille <i>Bergamotte & Vanilla</i>	42%	€ 20
Geist vom Veitshöchheimer Rosmarin <i>Rosemary</i>	42%	€ 16
Gelber Muskateller vom Bodensee <i>Yellow Muscatel</i>	42%	€ 16
Konstantinopler Apfelquitte <i>Applequince</i>	42%	€ 16
Marillenbrand »Ungarische Beste« <i>Apricot</i>	42%	€ 16
Marokkanische Nanaminze <i>Mint</i>	42%	€ 16
Persische Königspistazie »Akbari« <i>Pistachio</i>	42%	€ 16
Vinschgauer Williams in Limousin-Eiche <i>Barrel Aged Pear</i>	43%	€ 20
Zitronen-Verveine vom Keltenhof <i>Lemon Verbena</i>	42%	€ 16

EAU DE VIE & CALVADOS

VOLUME

2cl

DISTILLED BY REISETBAUER

Williams Birne <i>Pear</i>	41,5%	€ 13
Marille <i>Apricot</i>	42%	€ 13
Ingwer <i>Ginger</i>	41,5%	€ 18
Vogelbeere <i>Rowan</i>	41,5%	€ 18

EAU DE VIE & CALVADOS

VOLUME

AGE

4cl

CALVADOS

Boulard	40%	XO	€ 10
Chateau du Breuil	40%	8ANS	€ 10
Chateau du Breuil	41%	15ANS	€ 13



Bar Favorite

VW COCKTAIL

REISETBAUER WILLIAMS
Mancino Ambrato Bianco

€ 13

AMAROS & LIQUEURS	VOLUME	TASTE & FLAVOUR	4cl
AMAROS			
Aperol	15%	Rhubarb-Orange-Bitter	€ 7
Campari	25%	Bitter-Orange-Herbal	€ 7
Cynar	16,5%	Herbal-Artichoke	€ 7
Fernet-Branca	39%	Mint-Saffron-Chamomile	€ 7
Picon Amer	21%	Herbal-Orange-Bitter	€ 7
Suze	15%	Bitter-Mineralic-Herbal	€ 7
Suze Saveur d'autrefois	20%	Bitter-Mineralic-Herbal	€ 8
LIQUEURS			
Chambord	16,5%	Berries-Honey-Lemon	€ 7
Chartreuse Jaune	40%	Over 130 Herbs	€ 7
Chartreuse Verte	55%	Over 130 Herbs	€ 7
DOM Bénédictine	40%	Sage-Honey-Herbal	€ 7
Domaine de Canton	28%	Ginger-Lemon-Vanilla	€ 7
Drambuie	40%	Honey-Whisky	€ 7
Ferrand Dry Curacao	40%	Cognac-Bitter Orange	€ 7
Grand Marnier	40%	Cognac-Orange-Herbs	€ 7
Helbing Kümmel	35%	Caraway	€ 7
Jägermeister Manifest	38%	Wood-Leather-Herbs	€ 7
Limoncello Pallini	26%	Amalfi Lemon	€ 7
Mozart Chocolate Cream	17%	Hazelnut-Chocolate	€ 7
Mozart Dark Chocolate	17%	Bitter Chocolate	€ 7
Mozart White Chocolate	15%	White Chocolate-Vanilla	€ 7
St. Germain	20%	Elderflower	€ 7

FORTIFIED WINES

5cl

VERMOUTH

Carpano Antica Formula	16,5%	€ 8
Cocchi Rosa Aperitivo Americano	16,5%	€ 10
Mancino Vermouth Bianco Ambrato	16,0%	€ 9
Mancino Vermouth Rosso Amaranto	16,0%	€ 9
Mancino Vermouth Secco	18,0%	€ 9
Noilly Prat Dry	18,0%	€ 7
Punt e Mes	16,0%	€ 7

WINE BASED

Bhyrr	18,0%	€ 6
Dubonnet	14,8%	€ 7

SHERRY

Bodegas Gutierrez-Colosia Manzanilla	15,0%	€ 9,5
Bodegas Gutierrez-Colosia Oloroso	18,0%	€ 11,5
Bodegas Gutierrez-Colosia Amontillado	18,0%	€ 11,5
Bodegas Gutierrez-Colosia Moscatel	15,0%	€ 16
Bodegas Gutierrez-Colosia Pedro-Ximinez	17,0%	€ 16

PORT

Dow's Fine Ruby Port	19,0%	€ 9,5
Dow's Fine White Port	19,0%	€ 9,5
Dow's LBV 2011	20,0%	€ 11,5
Dow's 10 Y Tawny	20,0%	€ 12,5
Dow's 20 Y Tawny	20,0%	€ 19

WINE & CHAMPAGNE

0,75l

CHAMPAGNE

Louis Roederer Premier Brut, Reims	0,1l	€ 15,5	€ 94
Ruinart Rosé, Reims	0,1l	€ 18,5	€109

WHITE

2017 The Fontenay QUIDDJE Weißburgunder <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Germany</i>	0,2l	€ 12	€ 34
2017 Riesling Rheingau QbA <i>Weingut Eva Fricke, Lorch, Rheingau, Germany</i>	0,2l	€ 14	€ 36
2017 Grauburgunder Lahrer Gronenbühl <i>Weingut Wöhrle, Lahr, Baden, Germany</i>	0,2l	€ 20	€ 59
2017 Grüner Veltliner Federspiel <i>Weingut Rudi Pichler, Wösendorf, Wachau, Austria</i>	0,2l	€ 16	€ 39
2017 Sancerre Chavignol <i>Gerard Boulay, Loire, France</i>	0,2l	€ 14	€ 35
2012 Chardonnay <i>Freemark Abbey, Napa Valley, California, North America</i>	0,2l	€ 24	€ 69

ROSÉ

2017 Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang <i>Weingut Bettina Schumann, Baden, Germany</i>	0,2l	€ 15	€ 45
2016 Coeur de Grain <i>Château Romassan Domaine Ott, Brandol, France</i>	0,2l	€ 22	€ 69

RED

2014 Spätburgunder B <i>Weingut Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz, Germany</i>	0,2l	€ 16	€ 45
2015 Chianti Classico <i>Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti, Tuscany, Italy</i>	0,2l	€ 16	€ 49
2012 Valsotillo Reserva <i>Bodegas Ismael Aroyo Valsotillo, Ribera del Duero, Spain</i>	0,2l	€ 30	€ 89
2015 Gallinas Y Focas <i>4 Kilos Vinicola, Mallorca, Spain</i>	0,2l	€ 20	€ 59
2010 Fontenil <i>Château Fontenil, Bordeaux, Frankreich, France</i>	0,2l	€ 30	€ 89
2015 Yakka Shiraz <i>Longview, Adelaide Hills, Australia</i>	0,2l	€ 14	€ 39

BEER

Ratsherrn Pils	0,3l	€ 5
Ratsherrn Pils No. 10	0,33l	€ 5
Erdinger Weißbier	0,33l	€ 5,5
Jever Fun Pils, <i>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

Fresh Orange	0,20l	€ 9
Fresh Pineapple	0,20l	€ 11
Fresh Grapefruit	0,20l	€ 9
Apple juice cloudy	0,20l	€ 5

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 Bitter Lemon	0,2l	€ 6
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	€ 6
Fever Tree Ginger Beer	0,2l	€ 6
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	€ 6
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	€ 6
Fentimans Tonic Water	0,2l	€ 6
Thomas Henry Ultimate Grapefruit	0,2l	€ 5
Club Mate	0,3l	€ 5
Fontain of Youth Coconut Water	0,5l	€ 9,5

COFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	€ 4
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€ 6,5
Kaffee <i>Coffee</i>	€ 5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 5,5
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€ 5,5
Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	€ 5

TEA

POTT

GREEN

Shincha Asanoka	€ 9
Silver Pi Lo Chun	€ 9
Finest Shizuoka Sencha	€ 9
Golden Oolong	€ 9
Jasmin Pearls	€ 9
Morgentau	€ 9
Moonlight Dongzhai	€ 9

BLACK

Kakegawa Benifuki	€ 9
Darjeeling Springtime	€ 9
Darjeeling Summer	€ 9
Classic English Tea	€ 9
Golden Assam	€ 9
Tanzania Usambara	€ 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

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 / *Favourite Classics*

Fontenay Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites <i>Fontenay curry sausage with homemade sauce and French fries</i>	€ 14
Unser Ceasar Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croûtons vom Sylter Weißbrot <i>Ceasar 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 oder Pommes frites <i>Club Sandwich with potato chips or French fries</i>	€ 19
LA Delight - Bunter Baby Leaf Melonensalat mit Feta <i>LA Delight - baby leaf melon salad with feta cheese</i>	€ 19
Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche Brötchen mit Speck vom Livaschwein, Deichkäse vom Backenstolzer Hof und Kräutercreme-Mayonnaise, wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites <i>Fontenay beef burger in a brioche bun with bacon, cheese and herb mayonnaise, sweet potato fries or French fries</i>	€ 21

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