

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

Die Weinkarte
The Wine List



SIPPING SUMMER SPECIALS

Summertime, and the livin' is easy....

An wenigen Orten in Hamburg lässt sich das Sommergefühl so entspannt und lässig genießen wie auf unserer 500 Quadratmeter großen Bar-Terrasse.

There are only few places in Hamburg, where the summer feeling can be enjoyed as relaxed and casually as on our 500 square metre bar terrace.

€ 14

JOHN COLLINS

LONDON DRY GIN

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

PEPITO COLLINS

TEQUILA

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

JACK COLLINS

APPLE BRANDY

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

COLONEL COLLINS

TENNESSEE WHISKY

Fresh Lemon Juice | Sugar | Soda Water

Bar Favorite

THE FONTENAY SLUSHEE

ASK FOR TODAY'S FLAVOUR

€ 10

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 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 -WHITE

CALIFORNIAN CHARDONNAY

Cider Pear | Pineapple Syrup | Black Walnut Bitter | Wormwood Essence | Champagne

NO. 2 - ROSÉ

PFALZ ROSÉ SAIGNER

Banana | Agave Syrup | Cocoa Bitter | Wormwood Essence | Champagne

NO. 3 -RED

MALLORQUIN RED CUVÉE

Chestnut | Honey | Cocoa Bitter | Fontenay Bitter(TFB) | 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 (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

QUEEN'S ALE

PINEAPPLE RUM

Verjus | Passionfruit Syrup | Pale Ale | Chocolate Bitter

PEASLY COLLINS

RYE GIN

Sugar Snap Pea Water (TFB) | Fresh Lime Juice | Sugar | Soda Water

CLEAR PISCO PUNCH

PISCO

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

PADOVANI'S BEER

BLEND MALT WHISKY

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

COMMODORE

APPLE AQUAVIT (TFB)

Fresh Lemon Juice | Manzanilla Sherry | Sugar | Eggwhite | Eucalyptus Tincture (TFB)

DUTCH CLUB

SLOE GIN

Chinotto Liqueur | Fresh Lime Juice | Strawberry & Pepper Bitter



Bar Favorite

LA SANGRIA

RUBY PORT

Chocolate Vodka | Verjus | Dry Curacao | Sugar | Angostura Bitter

€ 15

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.

€ 14

QUEENS PARK SWIZZLE

DEMARARA RUM

Fresh Lime Juice | Sugar | Mint | Angostura Bitter

CLOVER CLUB

GIN BLEND (TFB)

Fresh Lemon Juice | Raspberry Syrup | Eggwhite

MAI TAI

RUM BLEND (TFB)

Fresh Lime Juice | Dry Curacao | Sugar | Orgeat

DAIQUIRI

WHITE RUM

Fresh Lime Juice | Sugar

SIDECAR

COGNAC OR SPANISH BRANDY

Orange Liquor | Fresh Lemon Juice

MANHATTAN

RYE WHISKEY

Red Vermouth | Fontenay Bitter (TFB)

Bar Favorite

BOULEVARDIER

BOURBON WHISKEY

Campari | Red Vermouth

€ 14

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

STONE FENCE

BARBADOS RUM

Angostura Bitter | Poiré

PALOMA

BIANCO TEQUILA

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

REVERSE MANHATTAN GINGER

RED VERMOUTH

Bourbon Whiskey | Ginger Ale | Angostura Bitter

REVERSE CLUBLAND TONIC

WHITE PORT

Vodka | Tonic Water | Angostura Bitter

MANGO TANGO LONGPLAYER

MANGO RUM (TFB)

Ginger Ale | Angostura Bitter

DUBONNET & POIRÉ

DUBONNET

Poiré | Angostura Bitter



Bar Favorite

FONTENAY CUP

SLOE GIN

Herbal Liquor | Ginger Ale

€ 14

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

OLD LAND LEMONADE

MANGO FLAVOURED GREEN TEA

Cloudy Apple Juice | Honey | Verjus | Ginger Ale

GINGER & BERRIES

SWEET BERRIES TEA

Fresh Lime Juice | Ginger Beer

THE EARL OF PINEAPPLE

EARL GREY TEA

Pineapple Juice | Fresh Lemon Juice | Coconut Syrup

BOTANICAL SOUR

AYURVEDA & JASMIN TEA

Fresh Lemon Juice | Honey | Orgeat

WINE & CHAMPAGNE

0,75l

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier, Reims	0,1l	€ 16,5	€ 98
Ruinart Rosé, Reims	0,1l	€ 19,5	€ 119

WHITE

2019 The Fontenay QUIDDJE Weißburgunder <i>Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Germany</i>	0,2l	€ 14	€ 42
2018 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, Nelson, New Zealand</i>	0,2l	€ 16	€ 48
2016 Chardonnay <i>Freemark Abbey, Napa Valley, California, North America</i>	0,2l	€ 24	€ 72

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
2016 Chianti Classico <i>Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti, Tuscany, Italy</i>	0,2l	€ 22	€ 66
2014 Valsotillo Reserva <i>Bodegas Ismael Arroyo Valsotillo, Ribera del Duero, Spain</i>	0,2l	€ 30	€ 89
2016 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

BEER

Ratsherrn Pils vom Fass	0,3l	€ 5
Ratsherrn Pils No. 10	0,33l	€ 5
Erdinger Weißbier	0,33l	€ 5,5
Ratsherrn Organic Ale alkoholfrei, <i>Organic Ale 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 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
Three Cents Grapefruit Soda	0,2l	€ 6
Club Mate	0,3l	€ 6
Fountain of Youth Coconut Water	0,5l	€ 9,5

COFFEE & TEA

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
Kännchen Tee <i>Pot of tea</i>	€ 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 / *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
Auswahl von 5 Pralinen / <i>Selection of 5 pralines</i>	€ 9