



THE FONTENAY
HAMBURG

No Spirits, ganz bewusst – Alkoholfreie Menübegleitung im Zwei-Sterne-Restaurant „Lakeside“

Hamburg, im Mai 2024. Das Service-Team im Zwei-Sterne Restaurant „Lakeside“ im Hamburger Hotel The Fontenay hat sich eine besondere Menübegleitung in Form von ausschließlich alkoholfreien Getränken einfallen lassen. So kann ganz bewusst und in großer geschmacklicher Vielfalt das Sieben-Gang-Menü begleitet werden.

„Die alkoholfreie Menübegleitung im Lakeside wird sehr positiv von unseren Gästen angenommen“, so Restaurant Manager Michel Buder. „Unabhängig davon, ob man keinen Alkohol trinken möchte, mag oder darf, wird so ein bewusster Genuss ohne eine Minderung im Geschmack oder beim Erlebnis ermöglicht“, ergänzt Michel Buder. Selbstverständlich kann die alkoholfreie Variante auch gangweise mit den passenden Weinen kombiniert werden.

Junior Sommelière Ann Katrin Spyra hat das Konzept gemeinsam mit Master Sommelier Stefanie Hehn und Restaurant Manager Michel Buder entwickelt und erläutert die Vorgehensweise: „Sobald ein neuer Menübestandteil seitens der Küche kommuniziert und erläutert wird, setzen wir uns zusammen, um anhand der Aromen und Bestandteile eine passende Trinkbegleitung zu kreieren. Hierbei greifen wir auf aromatisierte Tees, Kombucha, Saftschorlen und selbst gemixte Drinks zurück. Im Vordergrund steht die Erschaffung eines Komplettbilds, ähnlich dem einer Weinbegleitung. Wichtig ist uns, dass die Getränke nicht zu süß oder sättigend ausfallen.“ Dabei wechselt das Lakeside Team zwischen eigens hergestellten Kreationen, in denen auch Öle und Sude aus der Küche verwendet werden, und hochwertigen Produkten von langjährigen Partnern wie Kombucha von Muri Kopenhagen oder der Sparkling Tea Company.

Das Lakeside-Restaurant im siebten Stock des Hotels The Fontenay präsentiert sich hell, lichtdurchflutet und mit spektakulärem Panoramablick über Hamburg. Hier kocht Julian Stowasser mit seinem Team – für die Seele und auf höchstem Niveau. Die Kreationen im Lakeside sind genussvoll, aber auch unkonventionell, mutig und unerwartet in den Kombinationen.

Weitere Informationen wie Öffnungszeiten und das aktuelle Menü finden Sie hier:

<https://www.thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant/>

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburgs – eine Hommage an die Hansestadt. Unmittelbar an der Außenalster gelegen, vereinen sich in diesem „Modern Classic“ auf besondere Weise urbane Natur und kosmopolitischer Lebensstil. Die faszinierende, skulpturale Architektur beherbergt 130 luxuriöse Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bilden ein verglastes und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48 qm - 220 qm und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000m² eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Für das angehängte Bildmaterial nutzen Sie bitte die Fotoquelle: "The Fontenay Hamburg".





THE FONTENAY
HAMBURG



Boston Ananas

Ananassaft | Kokoswasser | Kokosmilch | Undone Mezcal | Fruchtsud



Lakeside Restaurant Raumansicht

Pressekontakt:

The Fontenay Hamburg

Claudia Bellmann

Director of Public Relations

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.Bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

The Fontenay Hotelgesellschaft mbH | Fontenay 10 | D-20354 Hamburg
Tel: +49 (0)40 605 6 605-0 | Fax: +49 (0) 40 605 6 605-888 | info@thefontenay.de | www.thefontenay.de
Handelsregisternummer: HRB 132676, Amtsgericht Hamburg | VAT ID 295 960 844 | Geschäftsführer: Karl Gernandt, Thies Sponholz
Bankverbindung: Deutsche Bank | IBAN: DE13 2007 0000 0528 2900 00 | BIC: DEUTDE33HAN