



THE FONTENAY
HAMBURG

Winter Menüs

Vorspeisen / Appetizers

Kaninchenterrine im Kürbismantel mit Cumberlandsauce
Rabbit terrine in a pumpkin coating with Cumberland sauce

Beef Tatar auf Gelée von grünem Tee und Lakritze
Steak tartare with green tea jelly and liquorice

Terrine vom geräucherten Zander, Avocado Crème und eingelegter Zitronenschale
Terrine of smoked pike perch with avocado cream and pickled lemon zest

Mit Sternanis gebeizter Thunfisch, geröstete Pinienkerne und Salat
Slices of star anise marinated tuna with salad and roasted pine nuts

Waldpilzsülze mit Meerrettichmousse auf Kräutersalat
Mushroom aspic with horseradish mousse and cabbage salad

"Vitello Tonnato à la The Fontenay"
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernmousse
"Vitello Tonnato à la The Fontenay"
Pink roasted fillet of veal with tuna caper mousse

Suppen / Soups

Essenz von der Gans mit Trüffelravioli
Essence of goose with truffle ravioli

Crèmesuppe von Sellerie und Steckrübe mit Räucherlachsnocken
Cream of celery and turnip soup with smoked salmon dumplings

Karotten-Ingwersuppe mit frischem Koriander
Carrot ginger soup with fresh coriander

Cremige Suppe von grünen Erbsen mit Minze
Cream of green pea soup with mint

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch
Beef broth with marrow dumplings and chive

Kalbsschwanzessenz mit altem Portwein
Essence of veal tail with port wine

Crèmesuppe von der Winterrauke mit gebratenen Wildgarnelen
Cream of winter rocket soup with roasted wild prawns



THE FONTENAY
HAMBURG

Zwischengerichte / Intermediary Dishes

Gebratene Jakobsmuschel auf Karotten-Ingwerkompott
Pan seared scallop on carrot ginger compote

Gegrillte Entenleberscheibe auf Apfel-Ingwerkompott mit Madeirajus
Grilled slices of duck liver on apple ginger compote with Madeira sauce

Rolle vom Perlhuhn auf Berglinsenkompott mit Barolo-Sauce
Roll of guinea fowl on mountain lentil compote with Barolo sauce

Meeresfrüchterolle auf sautiertem Wokgemüse
Seafood roll on sautéed vegetables with Asian spices

Offener Ravioli mit Flusskrebssen und gegrillter Wassermelone
Ravioli with crayfish and grilled watermelon

Hauptgang Fleisch / Meat Entrées

Hirschrücken mit Preiselbeer-Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Schupfnudeln
Saddle of venison with cranberry horseradish sauce, cream cabbage and dumplings

Kalbsrückensteak mit Morchelrahm-Sauce, Brokkoli und Gemüsenudeln
Saddle of veal steak with morel cream sauce, broccoli and vegetable pasta

Brust und Keule von der kross gebratenen Ente mit Orangensauce, Rotkraut und Kartoffelknödel
Breast and haunch of crispy duck with orange sauce, red cabbage and potato dumplings

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Gänseleber, Portweinsauce, Gemüsebouquet und Ebli Weichweizen
Breast of guinea fowl stuffed with goose liver, light port wine sauce, vegetables and eby wheat

Geschmorte Rinderrippe mit Barolo-Sauce, Karotten und Kartoffelplätzchen
Braised beef ribs with Barolo sauce, carrots and potato bisquit

Hauptgang Fisch / Fish Entrées

Gegrillte Lachsschnitte mit Senfsauce, Blattspinat und gebackener Kartoffelspirale
Grilled salmon with mustard sauce, spinach and fried potato twist

Konfiertes Saiblingsfilet mit Wildkräutersauce, Vanillekarotten und Kartoffeltasche
Char fillet with wild herb sauce, vanilla carrots and potato raviolo

Gebratenes Skreifilet mit violetter Senfsauce, Zuckerschoten und gebackenen Kartoffelwürfeln
Skrei fillet with violet mustard sauce, sugar snaps and baked sliced potatoes

Pochiertes Steinbuttfilet mit Olivenbuttersauce, Tomaten-Auberginenkompott und Schlosskartoffeln
Poached fillet of turbot with olive butter sauce, tomato-eggplant-compote and potatoes

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Wermutsauce, Gemüsekompott und tournierten Kartoffeln
Roasted sea bass fillet with vegetable compote, Vermouth sauce and potatoes



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



THE FONTENAY
HAMBURG

Hauptgang vegetarisch / Vegetarian Entrées

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Seitansteak und gebratenen Pilzen
Mediterranean potato-vegetable pan with seitan steak and mushrooms

Soufflé vom Muskatkürbis mit Spinat und Sauce von getrockneten Tomaten
Pumpkin soufflé with spinach and sun-dried tomato sauce

Hirse-Bratling auf Bananen-Gemüsecurry
Millet patties on banana-vegetable-curry

Bulgur-Linsenpfanne mit Tahinasauce, Kräuter-Fenchelsalat und Süßkartoffelstäbchen
Bulgur lentils with Tahina sauce, herb fennel salad of sweet potato sticks

Dessert

Karamell-Apfel-Tarte mit Vanilleeiscreme und Lebkuchensahne
Caramel apple tart with vanilla ice cream and gingerbread cream

Kirschstrudel mit Sauerrahm-Vanillesauce
Cherry strudel with vanilla sauce

Schokoladentörtchen mit Haselnuss und Mango
Chocolate tartlet with hazelnut and mango

Filoteig „Mille Feuille“ mit Vanillemousse und Himbeere
Layered filo pastry with vanilla mousse and raspberry

Biskuitschnitte vom Matcha-Tee mit heller und dunkler Schokoladencrème und exotischem Fruchtkompott
Matcha tea flavoured sponge cake with light and dark chocolate cream and exotic fruit compote

Birne Hélène „modern interpretiert“ mit Salz-Karamell-Erdnüssen
Modern interpretation of Pear Belle Hélène with salted caramel peanuts

Drei-Gang-Menü mit Suppe €62 pro Person

Drei-Gang-Menü mit Vorspeise €66 pro Person

Vier-Gang-Menü mit Suppe €81 pro Person

Vier-Gang-Menü mit Zwischengang €85 pro Person

Fünf-Gang-Menü €96 pro Person