

---

---

LA FONDA  
RESTAURANT



NEW  
YEARS  
EVE

*Gereonskloster 8  
50667 Köln*

*0221 168 175 15  
hello@lafonda.koeln*

# MENÜ 1

## KÜCHENGRÜSSE UND CHAMPAGNER

### KÜRBIS

*Ziegenkäse, Hagebutte und Mizuna*

### BEEF TEA

*Shiitake, Sesamei und Karotte*

### JACOBSMUSCHEL

*Nussbitterschaum, Fregola, wilder Brokkoli und Haselnuss*

### WOLFSBARSCH

*Kopfsalat und Safran-Kartoffelpüree*

### BERGISCHES KALBSFILET

*Perigord-Trüffel und Bunte-Beeten*

### VARIATION VON BELGISCHER SCHOKOLADE

### PRALINEN UND KAFFEE

*139,00 Euro*

# MENÜ 2

*vegetarisch*

## KÜCHENGRÜSSE UND CHAMPAGNER

### KÜRBIS

*Ziegenkäse, Hagebutte und Mizuna*

### SHIITAKE-ESSENZ

*Knusper Wan Tan und Karotte*

### 66° BIO-EI

*Nussbitterschaum, Fregola, Brokkoli und Haselnuss*

### KICHERERBSENBÄLLCHEN

*Blumenkohl, Babyspinat und Grapefruit*

## TORTELLINI VON ARTISCHOCKE UND PARMESAN

*Perigord-Trüffel und Feldsalat*

## VARIATION VON BELGISCHER SCHOKOLADE

## PRALINEN UND KAFFEE

*119,00 Euro*

*Selbstverständlich bieten wir Ihnen nach Absprache  
auch ein veganes Menü an.*

*Wir starten in den LA FONDA Silvesterabend  
ab 19:00 Uhr mit Champagner Deutz Brut aus der Magnumflasche  
(2 Glas 0,1 l. pro Person) und Grüßen aus der Küche.  
Um 20:00 Uhr beginnen wir, das Menü zu servieren.  
Gegen 23:00 Uhr werden wir Ihnen zum Abschluss des Menüs  
Pralinen und Kaffee reichen.*

*Wir freuen uns auf einen tollen und genussvollen Abend mit Ihnen!*

*Ihr LA FONDA Restaurant Team und Jan Nawrocki*