

---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## Starter

Mariniertes & eingelegtes Gemüse / Kräutersalat, Yuzudressing und Hummus (vegan)

10 €

\*\*\*

Bocconcini di Bufala / Bete, Gurke, Kopfsalat und Sonnenblumenkerne

12 €

\*\*\*

Artischocken-Brot-Salat / Eigelb 66°, Miso-Hollandaise und Walnuss

11,5 €

\*\*\*

Ceviche vom Wolfsbarsch / Avocado, Apfel und knuspriger Mais

14 €

\*\*\*

Kalbstartar / Melone, Limone, Parmesan und Kräutersalat

15 €

## La Fonda Classics

Gebratene Flönz / Elstar Apfel, Decke Bunne, geröstete Öllisch und Äädäppelmus

13,5 €

\*\*\*

Eifeler Freilandhuhn / Karotten, Kohlrabi, junger Lauch und Kartoffelpüree

26 €

\*\*\*

---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## Hauptgänge

Sesamtofu / Gebratene Kräuterseitlinge, Okraschoten und Süßkartoffel (vegan)

17,5 €

\*\*\*

Parmesan-Zitronenrisotto / Blumenkohl, Kirschtomaten und Babyspinat

20 €

\*\*\*

Meeräsche vom IJsselmeer / Miesmuschelsud, Pastinake und Mangold

32 €

\*\*\*

Lackierter Schweinebauch / Kimchi, Paprika und Süßkartoffelpüree

25 €

\*\*\*

Txogitxu-Rinderfilet / Kürbis, bretonische Zwiebeln und Laugenschnitte

36 €

## Dessert

Apfelcrumble vom heimischen Elstar / grünes Apfel-Sorbet (vegan)

7,5 €

\*\*\*

Lauwarme Schokoladentarte / Himbeeren und Haselnüsse

8,5 €

\*\*\*

---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## Bar Snacks

Taggiasca und Bella di Cerignola Oliven

4,5 €

\*\*\*

Süppchen von Kokos und Linse / Tandoori (vegan)

7,5 €

\*\*\*

Jahrgangssardinen „La Perle des Dieux“ 2015 und Röstbrot

12 €

\*\*\*

Kalbfrikadelle „La Fonda Classic“ / Monschauer Senf

3,8 €

\*\*\*