
LA FONDA
RESTAURANT



Bitte berücksichtigen Sie, dass wir ausschließlich Kartenzahlung entgegennehmen.

Bitte beachten Sie unseren Aushang zu Allergenen und Zusatzstoffen nach der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung).

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt.

LA FONDA

RESTAURANT

APÉRITIFS

GAFFEL KÖLSCH

Frisch gezapft vom Fass

0,2 l — 2,9

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT

Glas 0,1 l — 21

Filette 0,375 l — 79

Flasche 0,75 l — 149

Magnum 1,5 l — 279

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT ROSÉ

Glas 0,1 l — 24

Filette 0,375 l — 89

Flasche 0,75 l — 169

Magnum 1,5 l — 329

JUVÉ Y CAMPS ESSENTIAL XAREL·LO

Cava, Spanien

Glas 0,1 l — 12,5

Flasche 0,75 l — 79

AIX BEAU VIVA *(alkoholfrei)*

Sparkling Rosé 0,0%, Maison St. AIX,

Frankreich

Glas 0,1 l — 15

Flasche 0,75 l — 89

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikumsirup, Zitrone

— 14,5

PORTO SUMMER

White Port Blend N°5, Tonic Water, Limette, Minze

— 14,5

LIMONCELLO SPRITZ

Selbstgemachter Limoncello aus Amalfi Zitronen,

Sekt, Soda

— 14,5

CHILI-MANGO-MARGARITA

Mango, Chili, Tequila, Cointreau, Zitrone

— 14,5

GINGER PEAR MARTINI

Birnen-Ingwer-Sirup, Vodka, Zitronensaft

— 14,5

CUBELTINI

Vodka, Gurkensirup, Zitrone

— 14,5

ALKOHOLFREI

VIRGIN TONIC

Tanqueray 0,0% Gin, Fever-Tree Premium

Indian Tonic Water

— 9,5

MINT TONIC

Minze, Zitronensaft, Fever-Tree Premium

Indian Tonic Water

— 9,5

VIRGIN BASIL SMASH

Tanqueray 0,0% Gin, Basilikumsirup, Zitrone

— 14,5

HOMEMADE LIMONADEN

Zitrone, Soda, Zuckersirup

- Gurke
- Orange
- Birnen-Ingwer
- Zitronengras-Honig
- Ingwer-Limette
- Basilikum
- Rhabarber

— 7,5

LA FONDA
RESTAURANT
WEINEMPFEHLUNGEN

ROSÉ

2025 AIX ROSÉ

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich

0,15 l Glas — 10 | 0,75 l Flasche — 45 | 1,5 l Magnum — 94

WEISS

2024 SANTENAY BLANC "LES HATES"

*Domaine Lequin-Colin, Chardonnay,
Burgund, Frankreich*

0,15 l Glas — 15,5 0,75 l Flasche — 75

2025 GRAUBURGUNDER VOM LÖSS

Weingut Gunderloch, Bio, Rheinhessen, Deutschland
0,15 l Glas — 9 0,75 l Flasche — 40

2025 ROERO ARNEIS

Fratelli Ponte, Piemont, Italien

0,15 l Glas — 10 0,75 l Flasche — 49

2024 WEISSBURGUNDER BENDER

Weingut Andreas Bender Mosel, Deutschland

0,15 l Glas — 9,5 0,75 l Flasche — 43

2024 GRÜNER VELTLINER LÖSS

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

0,15 l Glas — 10,5 0,75 l Flasch — 49

2017 RIESLING „TITAN“

Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

0,15 l Glas — 14,5 1,5l Flasche. — 142

2023 ROTLACK KABINETT

*Weingut Schloss Johannisberg, Riesling Feinherb
Rheingau, Deutschland*

0,15 l Glas — 15,5 0,75l Flasche — 69

2026 SEEHOF ZERO (alkoholfrei)

Weingut Seehof, Muskateller, Rheinhessen, Deutschland

0,15 l Glas — 10 0,75l Flasche — 45

ROT

2023 AMIAMI VICE

*Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir,
Burgund, Frankreich*

0,15 l Glas — 15,5 0,75 l Flasche — 75

2023 LUCENTE

Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien
0,15 l Glas — 15,5 0,75l Flasche — 57

2020 CHÂTEAU BRUN

Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich

0,15 l Glas — 13 0,75 l Flasche — 60

2021 ALTANO RESERVA

Symington Family Estates, Douro, Portugal

0,15 l Glas — 10 0,75 l Flasche — 45

2022 LES FRÈRES ROUGES

*Weingut Höfflin, Spätburgunder, Regent & Monarch
Baden, Deutschland*

0,15 l Glas — 8,5 0,75 l Flasche — 39

2021 EPISTEM MONASTRELL

Atlan & Artisan, Murcia, Spanien

0,15 l Glas — 11 0,75 l Flasche — 50

*Das vollständige Weinangebot finden Sie auf unserer
separaten Weinkarte.*

LA FONDA

RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

Fenchelsamen, Orangenzeste

— 7

EINE KALBSFRIKADELLE MIT MONSCHAUER SENF

★ *La Fonda Classic*

— 7

GEBACKENE CALAMARETTI

Knuspriges Maisbrot, Piment d'Espelette, Safranmayonnaise, Fenchel

— 15

EINGELEGTE BUNTE TOMATEN *(vegetarisch)*

Ricotta, Zucchini, weißer Tomatensud, Passionsfrucht, Kapernblätter

— 18

GARNELEN COCKTAIL

*Crevette Rosé, Vadouvan, Mango, Kopfsalatherzen,
Limetten-Cocktail Sauce, Salicorne*

— 21

GAZPACHO MIT MELONE *(vegan)*

Wassermelone, Basilikum

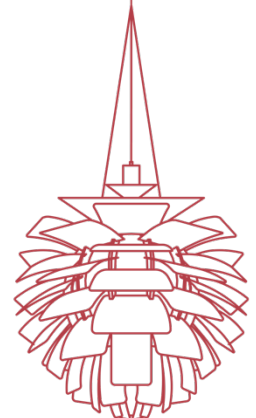
— 10,5

HIMMEL & ÄÄD

*Für das La Fonda hergestellte frische Flönz, Elstar Apfel, dicke Bunne,
geröstete Öllisch, Kartoffelpüree*

★ *La Fonda Classic*

— 19



LA FONDA

RESTAURANT

MAIN COURSES

BLUMENKOHL AUS DEM OFEN *(vegan)*

Im Ganzen gegart mit feiner orientalischer Marinade, Baby-Blattspinat, Granatapfel, Panko-Crumble und hausgemachter Süßkartoffelcreme

★ *La Fonda Classic*

— 29

THUNFISCH KURZ GEGRILLT

Kirschtomaten, Gemüse Pot-eu-Feu, grüner Pfeffer, Pil Pil Sauce

— 37

SECRETO VOM BASKISCHEN FREILANDSCHWEIN

Cremiges Bohnencassoulet, Chorizo, rote Paprika, Kartoffel

— 38

STEAK AU POIVRE

Entrecôte, Grüner Pfeffer, Cognac-Rahm, Estragon, Pfifferlinge, knusprige Fritten in Rinderschmalz frittiert

— 44

DRY AGED RINDERFILET 180 G

Von der gereiften Milchkuh aus dem Baskenland, mit Sauce Béarnaise, knusprige Pommes Frites in Rinderschmalz frittiert und Wildkräutersalat an fait maison Balsamicodressing

★ *La Fonda Classic*

— 49

LA FONDA

R E S T A U R A N T

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE *(vegetarisch)*

mit Vanille und Tonkabohne

— 11

PRALINÉS *(vegetarisch)*

Variation von hausgemachten Pralinen

— 12

AFFOGATO *(vegetarisch)*

Fior di Latte Eis, Heilandt Espresso

— 9

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch/vegane Option)*

*Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Erdbeere,
Himbeer-Rhabarber (Zwei Kugeln)*

— 9

LA FONDA

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

0,25 l	57 Wasser, medium/still	4,3
0,75 l	57 Wasser, medium/still	9,6

LIMOS UND SÄFTE

0,2 l	Coca Cola	4,5
0,2 l	Coca Cola Zero	4,5
0,33 l	Gaffels Fassbrause Apfel	4,5
0,33 l	Gaffels Fassbrause Pink Grapefruit	4,5
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	5,5
0,2 l	Fever-Tree Premium Ginger Ale	5,2
0,2 l	Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	5,2
0,2 l	Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	5,2

BIERE

FRISCH GEZAPFT VOM FASS

0,2 l	Gaffel Kölsch	2,9
-------	---------------	-----

AUS DER FLASCHE

0,33 l	Gaffel Lemon - Naturradler	4,5
0,33 l	Gaffel Kölsch alkoholfrei	4,5
0,33 l	Gaffel Zer0,0	4,5
0,33 l	Warsteiner Pilsener	4,5
0,33 l	Warsteiner Pilsener alkoholfrei	4,5
0,5 l	König Ludwig Weizen	6,3
0,5 l	König Ludwig Weizen alkoholfrei	6,3

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Heilandt Kaffee	3,8
Heilandt Espresso	3,5
Heilandt Espresso macchiato	3,8
Heilandt Espresso doppio	5,5
Heilandt Espresso doppio macchiato	5,8
Heilandt Cappuccino	4,5
Aufpreis Hafermilch	0,6

TEE

Bamboo Tea-Room – verschiedene Sorten	7,9
• weißer Tee · Japan · Kukicha Karigane	
• schwarzer Tee · Vietnam · Lapsang aus Fujian	
• grüner Tee · China · Dragon Scales	
Frische Pfefferminzblätter	5,8
Frischer Ingwer-Honig	5,8