

---

---

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*  
Glas, 0,2 l — 2,5

### CHAMPAGNER DEUTZ BRUT

Glas, 0,1 l — 17,5  
Filette, 0,375 l — 69  
Flasche, 0,75 l — 129  
Magnum, 1,5 l — 240

### CHAMPAGNER DEUTZ BRUT ROSÉ

Glas, 0,1 l — 19,5  
Filette, 0,375 l — 84  
Flasche, 0,75 l — 149  
Magnum, 1,5 l — 298

### JUVÉ Y CAMPS RESERVA CINTA PURPURA

*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 — 13  
Flasche, 0,75 l — 79

### GIN BASIL SMASH

*Gin, Basilikumsirup, Zitrone*  
— 14,5

### PORTO SPRING

*Rhabarber-Sirup, Graham's Fine White  
(weißer Portwein), Zitronensaft, Soda*  
— 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

#### 2024 AIX ROSÉ

*Maison Saint Aix, Provence, Frankreich*

0,15 l, Glas — 9,5 | 0,75 l, Flasche — 49 | 1,5 l, Magnum — 94

### WEISS

#### 2023 BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE JARDIN DU CALVAIRE

*Etienne Sauzet, Chardonnay, Burgund,  
Frankreich*

0,15 l, Glas — 15,5

0,75 l, Flasche — 86

#### 2024 GRAUBURGUNDER QUARZIT

*Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland*

0,15 l, Glas — 7,5

0,75 l, Flasche — 37

#### 2024 ROERO ARNEIS

*Fratelli Ponte, Piemont, Italien*

0,15 l, Glas — 10

0,75 l, Flasche — 49

#### 2023 PORMENOR BRANCO

*Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio,  
Douro, Portugal*

0,15 l, Glas — 8

0,75 l, Flasche — 39

#### 2024 GRÜNER VELTLINER LÖSS

*Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich*

0,15 l, Glas — 8,5

0,75 l, Flasche — 42

#### 2017 RIESLING „TITAN“

*Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland*

0,15 l, Glas — 13,5

1,5l, Flasche. — 142

### ROT

#### 2023 AMIAMI VICE

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

0,15 l, Glas — 14,5

0,75 l, Flasche — 69

#### 2023 LUCENTE

*Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien*

0,15 l, Glas — 11,5

0,75 l, Flasche — 57

#### 2020 CHÂTEAU BRUN

*Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich*

0,15 l, Glas — 11,5

0,75 l, Flasche — 57

#### 2022 ALTANO

*Symington Family Estates, Douro, Portugal*

0,15 l, Glas — 7

0,75 l, Flasche — 35

#### 2022 LES FRÈRES ROUGES

*Weingut Höfflin, Baden, Deutschland*

*Spätburgunder, Regent & Monarch*

0,15 l, Glas — 7,5

0,75 l, Flasche — 37

#### 2021 EPISTEM MONASTRELL

*Atlan & Artisan, Murcia, Spanien*

0,15 l, Glas — 10,5

0,75 l, Flasche — 52

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

---

---

LA FONDA  
RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

*Fenchelsamen, Orangenzeste*

— 7

GEMÜSECHIPS *(vegetarisch)*

*Sauerampfercreme, knuspriger Pappadam, schwarzer Pfeffer*

— 12

ZWEI KALBSFRIKADELLEN MIT MONSCHAUER SENF

★ *La Fonda Classic*

— 14

GEGRILLTER PULPO

*Knuspriges Maisbrot, Piment d' Espelette, Safranmayonnaise, Fenchel*

— 16

ERBSEN PANNA COTTA *(vegan)*

*Zuckerschoten, Radieschen, knusprige Kichererbsen, Zitrusdressing*

— 19

SASHIMI VOM FÄRÖER LACHS

*Dashi-Vinaigrette, geräucherte Paprikacreme, Kaffir Öl,*

*Frühlingszwiebel, Lachs-Kaviar*

— 21

RINDERTATAR

*Belper Knolle, gebeiztes Bio-Eigelb, gepickelte Gurke, Crème fraîche*

— 20

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## ARTISCHOCKEN-BROTSALAT *(vegetarisch)*

*Lauwarmes Bio-Eigelb, hausgemachte Miso-Hollandaise, Walnuss*

— 19,5

## HIMMEL & ÄÄD

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

★ *La Fonda Classic*

— 19

## TOMATEN-SAUERAMPFERSUPPE *(vegetarisch)*

*Rosa Beeren-Pfeffer, Zitronengras*

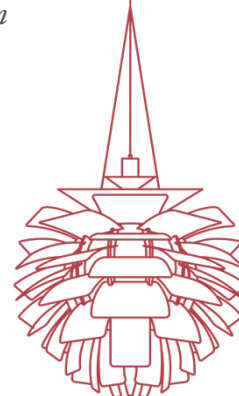
— 10,5

## KLASSISCHER KAVIAR SERVICE

*„La Fonda“ Selektion von Amur-Störkaviar (Voyage), traditionell mit Buchweizen-Blinis, Sauerrahm, Bio-Ei und fein geschnittenem Schnittlauch*

*30 g Dose — 89*

*50 g Dose — 139*



---

---

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

PARISER GNOCCHI *(vegetarisch)*

*Bärlauch-Salzzitronensauce, Ricotta, gedörrte Tomaten, Kartoffel-Crunch*

— 28

WEISSER HEILBUTT

*Calamaretti, Erbsen, wilder Blumenkohl, Lardo di Colonnata, Beurre blanc*

— 37

BRUST VOM FRANZÖSISCHEN FREILANDHUHN  
AUS OSSÈS

*Mairübchen, grüner Spargel, Kartoffelsoufflé, Sauce Vin blanc*

— 38

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## 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*

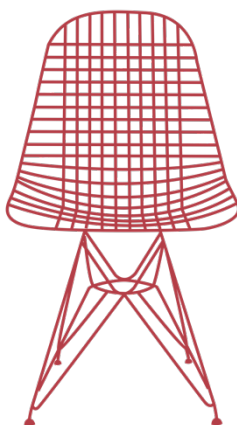
— 49

## HIMMEL & ÄÄD

*Flönz-Pärchen, gebraten. Mit Elstar Apfel, dicke Bunne, geröstete Öllisch und hausgemachtem Kartoffelpüree*

★ *La Fonda Classic*

— 30,5



---

---

LA FONDA  
RESTAURANT

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE *(vegetarisch)*

*mit Vanille und Tonkabohnen*

— 11

PRALINÉS *(vegetarisch)*

*Variation von hausgemachten Pralinen*

— 12

AFFOGATO *(vegetarisch)*

*Fior di Latte Eis, Heilandt Espresso*

— 9

RHABARBER-GRIESS-TARTE *(vegetarisch)*

*Crème Chantilly, Holunderblüte, Ingwer, weißes Schokoladensorbet*

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch/vegane Option)*

*Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Erdbeere,*

*Himbeer-Rhabarber (zwei Kugeln)*

— 9

ESPRESSO MARTINI SIPSSERT

*Heilandt Espresso, Vodka, Mandel, Salz*

— 14,5

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

*Fougerous de Normandie, Wildblumenkäse, Tomme de Savoie,*

*hausgebackenes Fruchtbrot, Tomaten-Apfel-Chutney*

— 18

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## DIGESTIFS

2016 ROCHELT WILLIAMSBIRNE

*2 cl — 19*

2008 ROCHELT MUSKATTRAUBE

*2 cl — 19*

2016 GRAPPA BERTA BRIC DEL GAIAN

*Moscato d'Asti*

*2 cl — 14*

2017 GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE

*Nebbiolo di Barolo*

*2 cl — 16*

HENNESSY X.O

*4 cl — 29*

RON ZACAPA CENTENARIO XO

*Solera Gran Reserva Especial*

*4 cl — 19*

GRAHAM`S TAWNY PORT 20Y

*5 cl — 9,5*

CALVADOS PAYS D`AUGE

15Y CHATEAU DU BREUIL

*4 cl — 16*

NEGRONI

*Roter Wermut, Gin, Campari — 14,5*

EIERLIKÖRZ Feine Sache

*Blue Steel (Klassik)*

*Hazel Hoff (Haselnuss)*

*Caramella Versalzce (Karamell, Salz)*

*4 cl — jeweils 6*

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### WASSER

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

### LIMOS UND SÄFTE

0,2 l	Coca Cola	4
0,2 l	Coca Cola Zero	4
0,33 l	Gaffels Fassbrause Pink Grapefruit	4
0,33 l	Gaffels Fassbrause Apfel	4
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	4,9
0,2 l	Fever-Tree Premium Ginger Ale	5
0,2 l	Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	5
0,2 l	Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	5

## BIERE

### FRISCH GEZAPFT VOM FASS

0,2 l	Gaffel Kölsch	2,5
-------	---------------	-----

### AUS DER FLASCHE

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

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

Heilandt Kaffee	3,7
Heilandt Espresso	3,5
Heilandt Espresso macchiato	3,8
Heilandt Espresso doppio	5
Heilandt Espresso doppio macchiato	5,2
Heilandt Cappuccino	4,4
Aufpreis Hafermilch	0,6

### TEE

Bamboo Tea-Room – verschiedene Sorten	6
• weißer Tee	
• schwarzer Tee	
• grüner Tee	
Frische Pfefferminzblätter	5
Frischer Ingwer-Honig	5