
LA FONDA
RESTAURANT

A large, stylized sunburst graphic in a light beige color, with numerous thin rays radiating from a central circular area. Overlaid on this graphic is the text "MIDDAY" in a large, bold, dark red serif font, split across two lines: "MIDD" on the top line and "DAY" on the bottom line.

MIDD
DAY

LUNCH

13. – 19. JULI

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

WEINEMPFEHLUNGEN

CHAMPAGNER

Deutz Brut, 0,1 l, Glas — 17,5 | Deutz Brut Rosé, 0,1 l, Glas — 19,5

ROSÉ

2025 AIX ROSÉ

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich

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

Bio, Weingut Gunderloch, Rheinhessen, Deutschland

0,15 l, Glas — 7,5

0,75 l, Flasche — 35

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 — 8,5

0,75 l, Flasche — 42

2017 RIESLING „TITAN“

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

0,15 l, Glas — 13,5

1,5 l, Flasche — 142

2023 ROTLACK KABINETT

Weingut Schloss Johannisberg, Riesling Feinherb

Rheingau, Deutschland

0,15 l, Glas — 15,5

0,75 l, Flasche — 69

2026 SEEHOF ZERO (alkoholfrei)

Weingut Seehof, Muskateller, Rheinhessen, Deutschland

0,15 l, Glas — 10

0,75 l, Flasche — 45

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

2021 ALTANO RESERVA

Symington Family Estates, Touriga Nacional
Douro, Portugal

0,15 l, Glas — 9

0,75 l, Flasche — 41

2022 LES FRÈRES ROUGES

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

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Das vollständige Weinangebot finden Sie auf unserer
separaten Weinkarte.

LA FONDA

R E S T A U R A N T

S T A R T E R S

GAZPACHO MIT MELONE *(vegan)*

Wassermelone, Basilikum

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*

Fait maison Balsamicodressing

— 8

BUNTE TOMATEN UND ERDBEERE *(vegetarisch)*

Eingelegte Peperoncini, Tomaten-Erdbeerdressing, Kürbiskerne, Rucola

— 18

JAHRGANGSSARDINEN

*August & September Saison-Wildfang aus St. Gilles Croix de Vie.
In nativem Olivenöl confiert und behutsam gereift. Mit Röstbrot.*

— 14

THUNFISCH-TATAR

Wassermelone, Chili, Gurken, grüne Tomaten, Rettich

— 21

LA FONDA

R E S T A U R A N T

MAIN COURSES

ZWEI KALBSFRIKADELLEN

Rotweinschalotten, Kartoffel-Spinatstampf, mit Monschauer Senf

★ *La Fonda Classic*

— 19

SOMMERLICHE BLATTSALATE

Argentinische Rotgarnele, Cherrytomaten, Zitrusfrüchte, Avocado

— 25

FREGOLA SARDA *(vegetarisch)*

Burrata, gedörrte Tomaten, Basilikum

— 27

'BACKFISCH' HEILBUTT IM KRÄUTERMANTEL

weißer Heilbutt, Kräuterpanade, Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Sauce Tartare

— 29

RINDERFILETSPITZEN

Pfifferling, Rahmsauce, Pappardelle, Petersilie

— 28

STEAK FRITES

Gereiftes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, knusprige Pommes Frites

in Rinderschmalz frittiert und Wildkräutersalat an fait maison Balsamico Dressing

★ *La Fonda Classic*

— 36

LA FONDA

R E S T A U R A N T

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

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch/vegane Option)*

Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Erdbeere (zwei Kugeln)

— 9

KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

Fougerus, Wildblumenkäse, Tomme de Savoie, Früchtebrot

— 18



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 Apfel	4
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	4,9
0,33 l	Rhabarberschorle Van Nahmen	4,9
0,2 l	Fever-Tree 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	Warsteiner Pilsener	4
0,33 l	Warsteiner Pilsener, alkoholfrei	4
0,33 l	Gaffel Lemon - Naturradler	4
0,33 l	Gaffel Kölsch, alkoholfrei	4
0,33 l	Gaffel Kölsch, Zer0,0	4
0,5 l	König Ludwig Weizen	6
0,5 l	König Ludwig Weizen, alkoholfrei	6

HOMEMADE LIMONADEN

Zitrone, Soda, Zuckersirup

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

— 7,5

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