
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 — 2,9

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

ROT

2024 SANTENAY BLANC "LES HATES"

Domaine Lequin-Colin, Chardonnay, Burgund, Frankreich

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

2023 AMIAMI VICE

Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir, 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

2023 LUCENTE

Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien

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

2025 ROERO ARNEIS

Fratelli Ponte, Piemont, Italien

0,15 l Glas — 10 0,75 l Flasche — 49

2020 CHÂTEAU BRUN

Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich

0,15 l Glas — 13 0,75 l Flasche — 60

2024 WEISSBURGUNDER BENDER

Weingut Andreas Bender Mosel, Deutschland

0,15 l Glas — 9,5 0,75 l Flasche — 43

2021 ALTANO RESERVA

Symington Family Estates, Douro, Portugal

0,15 l Glas — 10 0,75 l Flasche — 45

2024 GRÜNER VELTLINER LÖSS

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

0,15 l Glas — 10,5 0,75 l Flasche — 49

2022 LES FRÈRES ROUGES

Weingut Höfflin, Spätburgunder, Regent & Monarch

Baden, Deutschland

0,15 l Glas — 8,5 0,75 l Flasche — 39

2017 RIESLING „TITAN"

Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

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

2021 EPISTEM MONASTRELL

Atlan & Artisan, Murcia, Spanien

0,15 l Glas — 11 0,75 l Flasche — 50

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

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

Schwarzer Pfeffer, Limette, Ingwer-Aioli

— 15

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN

(Basatxerri - Gran Reserva Serrano, 30 Monate)

Charentais-Melone, geröstete Pinienkerne, Piment d'Espelette

— 17

EINGELEGTE BUNTE TOMATEN *(vegetarisch)*

Ricotta, Zucchini, weißer Tomatensud, Passionsfrucht, Kapernblätter

— 18

GARNELEN COCKTAIL

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

— 21

RINDERCARPACCIO

Burrata, kandierte Amalfi-Zitrone, Pinienkerne, gedörrte Tomaten

— 20

LA FONDA

RESTAURANT

ARTISCHOCKEN-BROTSALAT *(vegetarisch)*

Lauwarmes Bio-Eigelb, hausgemachte Miso-Hollandaise, Walnuss

★ *La Fonda Classic*

— 19,5

HIMMEL & ÄÄD

*Gebratene Flönz mit Elstar-Apfel, dicke Bunne,
geröstete Öllisch, Kartoffelpüree*

★ *La Fonda Classic*

— 19

GAZPACHO MIT MELONE *(vegan)*

Wassermelone, Basilikum

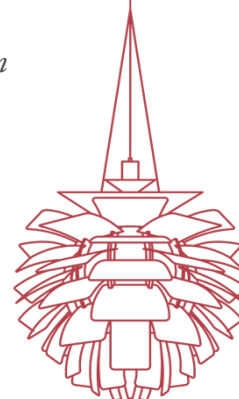
— 10,5

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

ARTISCHOCKEN A LA BARIGOULE *(vegetarisch)*

Gnocchi, Taggiasca Oliven, Ricotta, Champignons

— 28

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

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*

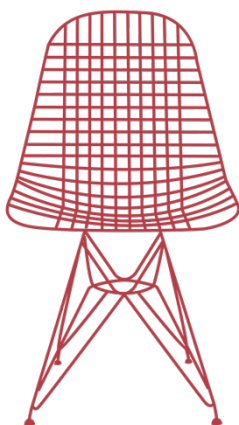
— 49

HIMMEL & ÄÄD

Gebratene Flönz 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

PAVLOVA *(vegetarisch)*

*Eingelegte Weinbergpfirsiche, Champagner-Butter-Sauce, kandierter Thymian,
Aprikosen-Sanddorn-Sorbet*

— 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 Fruchtebrot, Tomaten-Apfel-Chutney*

— 18

LA FONDA

RESTAURANT

DIGESTIFS

2016 ROCHELT WILLIAMSBRINE

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	4,3
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 Pink Grapefruit	4,5
0,33 l	Gaffels Fassbrause Apfel	4,5
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	5,5
0,33 l	Rhabarberschorle 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 alkoholfrei	4,5
0,33 l	Warsteiner Pilsener	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