
LA FONDA
RESTAURANT

A large graphic featuring the words "MIDDAY" and "DAY" in a bold, dark red, sans-serif font. The text is arranged in two lines: "MIDDAY" on top and "DAY" below it. The letters are set against a background of numerous thin, golden-yellow lines radiating outwards from a central point, creating a sunburst or starburst effect. The overall composition is centered on the page.

MIDDAY
DAY

LUNCH

11. – 17. MAI

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

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

1,5 l, 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

LA FONDA
RESTAURANT

STARTERS

SPARGELCREMESUPPE *(vegetarisch)*

Schnittlauch, Croûtons

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*

Fait maison Balsamicodressing

— 8

SPARGEL ROH UND GEGRILLT *(vegetarisch)*

Ricotta, Kräuter-Vinaigrette, Buchweizen, Zitrusfrucht

— 18

JAHRGANGSSARDINEN

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

— 14

TATAR VOM RINDERFILET

Burrata, Gurkensud, Wildkräuter, Pinienkerne

— 20

LA FONDA

RESTAURANT

MAIN COURSES

ZWEI KALBSFRIKADELLEN

Rotweinschalotten, Kartoffel-Spinatstampf, mit Monschauer Senf

★ *La Fonda Classic*

— 19

SALAT NIÇOISE

Yellowfin Thunfisch, Cherrytomaten, Kartoffeln, grüne Bohnen,

Taggiasca Oliven, wachswiches Bio-Ei

— 27

EIN PFUND SPARGEL AUS DER REGION *(vegetarisch)*

Junge Kartoffeln, Sauce Hollandaise, Schnittlauch

— 29

-MIT GEKOCHTEM UND LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

(Ibaïama Freilandschwein & Basatzxerri Gran Reserva Schinken 24 Monate gereift)

— 36

CONFIERTER LACHS

Färöer Lachs aus nachhaltiger Zucht in Kokosöl confiert, grüne Papaya, glasiertes Gemüse,

Duftreis, Curry-Limettschaum

— 35

KALBSTAFELSPITZ

Boullion-Kartoffeln, Wurzelgemüse, Frankfurter Grüne Sauce, Meerrettich

— 29

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
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

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch / vegane Option)*

Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Bellini-Pfirsich (zwei Kugeln)

— 9

KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

Reblochon, Wildblumenkäse, Brilliant Savarin, 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
0,5 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