
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 — 2,5

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 — 9,50 | 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

Das vollständige Weinangebot finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

LA FONDA
RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

Fenchelsamen, Orangenzeste

— 7

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

TOMATEN-SAUERAMPFERSUPPE *(vegetarisch)*

Rosa Beeren-Pfeffer, Zitronengras

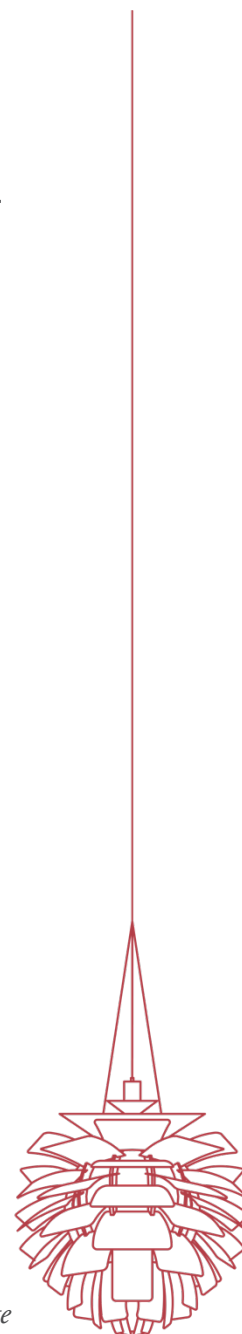
— 10,5

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

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

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
RESTAURANT

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 |
| 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 Gaffels Fassbrause Pink Grapefruit | 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 | 4 |
| 0,33 l Warsteiner Pilsener alkoholfrei | 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 |