

---

---

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

30. MÄRZ – 11. APRIL

*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*

#### 2023 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*

#### 2021 ALTANO

*Symington Family Estates, Douro, Portugal*

*0,15 l, Glas. — 7*

*0,75 l, Flasche — 35*

#### 2022 LES FRÈRES ROUGE

*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

KRÄUTERSCHAUM-SÜPPCHEN *(vegetarisch)*

*Croutons, Kräuteröl*

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*

*Fait maison Balsamicodressing*

— 8

GRÜNER SPARGEL

GEGRILLT UND ROH MARINIERT *(vegetarisch)*

*Burratacreme, Bärlauch, Wildkräuter, geröstete Mandeln*

— 18

JAHRGANGSSARDINEN

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

— 14

THUNFISCH ROH MARINIERT

*Eigelb, Frühlingsgemüse-Vinaigrette, Sauerampfer*

— 19

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## MAIN COURSES

### ZWEI KALBSFRIKADELLEN

*Rotweinschalotten, Kartoffel-Spinatstampf, mit Monschauer Senf*

★ *La Fonda Classic*

— 19

### BUNTE BLATTSALATE

*Karamellierter Ziegenkäse, Löwenzahnhonig, Radieschen, geröstete Nüsse und Kerne*

— 25

### FREGOLA SARDA *(vegetarisch)*

*Artischocken, knusprige Austernseitlinge, Bärlauch, Pistazien*

— 26

### BACHSAIBLINGSFILET

*Kräuter-Risotto, frische Erbsen, Zitronen-Beurre Blanc*

— 35

### GESCHMORTE MILCHLAMMSCHULTER „LABEL ROUGE“

*Gremolata, Kartoffel-Soufflé, gedörrte Tomaten, glasiertes Frühlingsgemüse*

— 36

### 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
0,3 l	Orangenlimonade (Selbstgemacht)	7,5
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
0,3 l	Warsteiner Pilsener	3,9

### AUS DER FLASCHE

0,33 l	Gaffel Lemon - Naturradler	4
0,33 l	Gaffel Kölsch alkoholfrei	4
0,33 l	Warsteiner Pilsener alkoholfrei	4
0,5 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