
LA FONDA
RESTAURANT

A large, stylized sunburst graphic in a light beige color serves as the background for the central text. The sunburst has many thin, radiating lines emanating 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. Below this, the word "LUNCH" is written in a smaller, dark red serif font.

MIDDAY

LUNCH

28. SEPTEMBER – 03. OKTOBER

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 — 21 | Deutz Brut Rosé, 0,1 l, Glas — 24

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

2025 GRAUBURGUNDER VOM LÖSS

Weingut Gunderloch, Bio, Rheinhessen, Deutschland

0,15 l, Glas — 9

0,75 l, Flasche — 40

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

2025 GRÜNER VELTLINER LÖSS

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

0,15 l, Glas — 10,5

0,75 l, Flasche — 49

2017 RIESLING „TITAN“

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

0,15 l, Glas — 14,5

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

2023 AMIAMI VICE

Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir,

Burgund, Frankreich

0,15 l, Glas — 15,5

0,75 l, Flasche — 75

2020 CHÂTEAU BRUN

Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich

0,15 l, Glas — 13

0,75 l, Flasche — 60

2021 ALTANO RESERVA

Symington Family Estates, Touriga Nacional

Douro, Portugal

0,15 l, Glas — 10

0,75 l, Flasche — 45

2022 LES FRÈRES ROUGES

Weingut Höfflin, Spätburgunder, Regent & Monarch,

Baden, Deutschland

0,15 l, Glas — 8,5

0,75 l, Flasche — 39

2021 EPISTEM MONASTRELL

Atlan & Artisan, Murcia, Spanien

0,15 l, Glas — 11

0,75 l, Flasche — 50

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

KÜRBIS-KOKOS-ORANGENSÜPPCHEN *(vegan)*

Geröstete Kürbiskerne

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*

Fait maison Balsamicodressing

— 8

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE *(vegetarisch)*

Burrata, Zitrusfrüchte, Kräuter-Vinaigrette

— 19

JAHRGANGSSARDINEN

August & September Saison-Wildfang aus St. Gilles Croix de Vie.

In nativem Olivenöl confiert und behutsam gereift. Mit Röstbrot.

— 14

VITELLO TONNATO

Rosa Kalbsrücken, Thunfischsauce, Kapernäpfel, Rucola, Pinienkerne

— 20

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

CAESAR ' S SALAT

Geschmorte Kirschtomaten, Croutons, Caesar ' s Dressing, Parmesan

— 21

Mit Brust vom französischen Freilandhuhn

— 26

CONFIERTE AUBERGINE (vegan)

Beluga-Linsengemüse, Staudensellerie, Feige, Miso-Gemüsejus, geröstete Cashewnüsse

— 26

BACKFISCH - KABELJAU IM KRÄUTERMANTEL

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Tartare, Schnittlauch, Radieschen

— 34

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Spitzkohl-Kimchi, rote Paprika, Süßkartoffelpüree, Piment d'Espelette

— 31

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

D E S S E R T S

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, Himbeer-Rhabarber (zwei Kugeln)

— 9

KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

*Fougerus de Normandie, Wildblumenkäse, Tomme de Savoie,
hausgebackenes Früchtebrot, Tomaten-Apfel-Chutney*

— 18



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
0,2 l	Fritz-Spritz Bio-Apfelschorle	4,5
0,2 l	Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle	4,5
0,2 l	Fritz-Limo Orange	4,5
0,2 l	Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	4,5
0,2 l	Fever-Tree 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	Warsteiner Pilsener	4,5
0,33 l	Warsteiner Pilsener, alkoholfrei	4,5
0,33 l	Gaffel Lemon - Naturradler	4,5
0,33 l	Gaffel Kölsch, alkoholfrei	4,5
0,33 l	Gaffel Kölsch, Zer0,0	4,5
0,5 l	König Ludwig Weizen	6,3
0,5 l	König Ludwig Weizen, alkoholfrei	6,3

HOMEMADE LIMONADEN

Zitrone, Soda, Zuckersirup

- Gurke
 - Ingwer-Limette
 - Basilikum
- 7,5

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 · Dragon Scales	
• schwarzer Tee · Vietnam · Lapsang aus Fujian	
• grüner Tee · China · Kukicha Karigane	
Frische Pfefferminzblätter	5,8
Frischer Ingwer-Honig	5,8