
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

VENEZIANO

Select, Prosecco, Soda, grüne Olive
— 14,5

LIMONCELLO SPRITZ

Selbstgemachter Limoncello aus Amalfi Zitronen,
Sekt, Soda
— 15,5

CHILI-MANGO-MARGARITA

Mango, Chili, Tequila, Cointreau, Zitrone
— 15,5

CUBELTINI

Vodka, Gurkensirup, Zitrone
— 14,5

APEROL SOUR

Aperol, Zitrone, Orange, Zuckersirup
— 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
- Ingwer-Limette
- Basilikum

— 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

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

2024 GRÜNER VELTLINER LÖSS

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

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

2017 RIESLING „TITAN“

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

ROT

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, 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

RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

Fenchelsamen, Orangenzeste

— 9

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

KOHLRABI CEVICHE *(vegan)*

Kaffir-Öl, Jalapeño, gepuffter Dinkel, Verjus, Wildkräuter

— 18

ROSA KALBSTAFELSPITZ

Steinpilze, Trüffel-Vinaigrette, Milch-Crumble, Nussbuttercreme

— 21

HAMACHI CRUDO

Gurke, grüner Apfel, Rettich, Dashi

— 21

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

ROTE LINSEN KOKOSSÜPPCHEN *(vegan)*

Zitronengras, Kokoschips

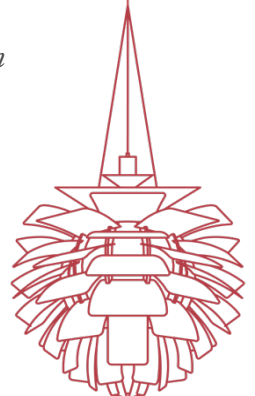
— 10,5

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

FOCACCIA KNÖDEL *(vegetarisch)*

Champignons, Brunnenkresse-Sauce, Zwiebel, Eigelb

— 28

ROSA SCHNAPPER

Petersilienwurzelpüree, Birne, Miesmuschel-Sud, bunter Mangold

— 37

SHORT RIBS ORIENTALISCH

Hummus, Rosinen-Zwiebelconfit, Sternanis, Wildkräuter, knusprige Kichererbsenschnitte

— 39

STEAK AU POIVRE

Entrecôte, grüner Pfeffer, Cognac-Rahm, Estragon, Speck Bohnen, 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*

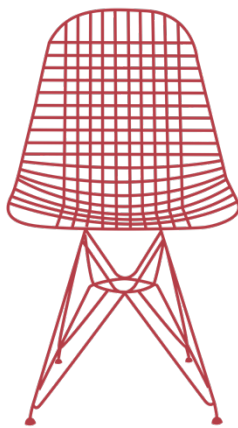
— 49

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

SCHOKOMOUSSE

Crème Caramel, kandierte Haselnüsse, marinierte Heidelbeeren, Sauerrahmeis

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegan)*

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