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

WEISS

2025 WEISSBURGUNDER BENDER
Weingut Andreas Bender, Mosel, Deutschland
0,15 l Glas — 9,5 *0,75 l Flasche — 43*

2024 ROTLACK KABINETT
Weingut Schloss Johannisberg, Riesling Feinherb Rheingau, Deutschland
0,15 l Glas — 15,5 *0,75 l Flasche — 69*

2025 GRAUBURGUNDER VOM LÖSS
Bio Weingut Gunderloch , Rheinhessen, Deutschland
0,15 l Glas — 9 *0,75 l Flasche — 40*

2017 RIESLING „TITAN"
Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland
0,15 l Glas — 14,5 *1,5l Flasche — 142*

2024 SAUVIGNON BLANC
Weingut Erhart, Pfalz, Bio, Deutschland
0,15 l Glas — 9 *0,75 l Flasche — 40*

2025 CHARDONNAY "KALKSTEIN"
Weingut Frank John, Pfalz, Demeter, Deutschland
0,15 l Glas — 15,5 *0,75 l Flasche — 75*

2025 GRÜNER VELTLINER LÖSS
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich
0,15 l Glas — 12 *0,75 l Flasche — 54*

2025 ROERO ARNEIS
Fratelli Ponte, Arneis, Piemont, Italien
0,15 l Glas — 10 *0,75 l Flasche — 45*

SEEHOF ZERO *(alkoholfrei)*
Weingut Seehof, Muskateller, Rheinhessen, Deutschland
0,15 l Glas — 10 *0,75 l Flasche — 45*

ROSÉ

2025 AIX
Maison Saint Aix, Cinsault, Counoise, Grenache & Syrah, Provence, Frankreich
0,15 l Glas — 10 *0,75 l Flasche —45*
1,5 l Flasche —95

ROT

2024 ROT VON SCHWARZ
Weingut Martin Schwarz, Spätburgunder, Blaufränkisch, Sachsen, Deutschland
0,15 l Glas — 12 *0,75 l Flasche — 54*

2020 CHÂTEAU BRUN
Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich
0,15 l Glas — 13 *0,75 l Flasche — 60*

2023 AMIAMI VICE
Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir, Burgund, Frankreich
0,15 l Glas — 15,5 *0,75 l Flasche — 75*

2024 ROSSO DI MONTALCINO
Ciasci Piccolomini d'Aragona, Sangiovese, Toskana, Italien
0,15 l Glas — 12 *0,75 l Flasche — 54*

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
Hausgemachte Pickles
★ *La Fonda Classic*
— 12

GEBACKENE CALAMARETTI
Schwarzer Pfeffer, Limette, Ingwer-Aioli
— 15

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
(Basatxerri - Gran Reserva Serrano, 30 Monate gereift)
Charentais-Melone, geröstete Pinienkerne, Piment d'Espelette
— 17

KOHLRABI CEVICHE *(vegan)*
Kaffir-Öl, Jalapeño, gepuffter Dinkel, Verjus, Wildkräuter
— 18

ROSA KALBSTAFELSPITZ
Steinpilze, Trüffel-Vinaigrette, Milchcrumble, Nussbuttercreme
— 21

GELBSCHWANZMARKRELE, KURZ GEBEIZT
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, KLEINE PORTION

Gebratene Flönz mit Elstar-Apfel, dicke Bunne,
geröstete Öllisch, Kartoffelpüree

★ *La Fonda Classic*

— 19

ROTE LINSEN KOKOSSÜPPCHEN *(vegan)*

Zitronengras, Kokoschips

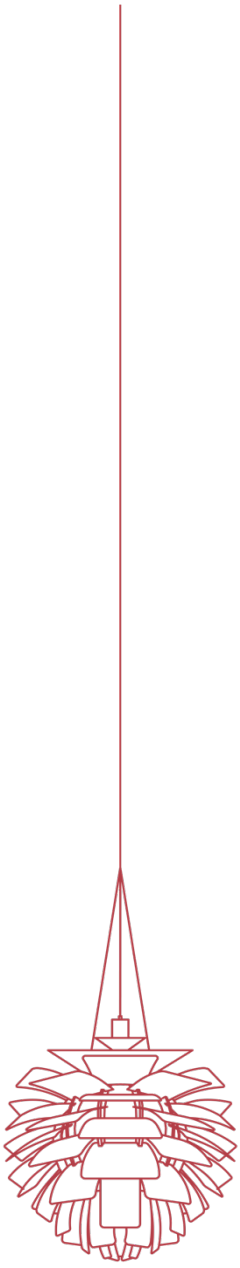
— 10,5

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

RED SNAPPER-FILET

Petersilienwurzelpüree, Birne, Miesmuschel-Sud, bunter Mangold

— 37

SHORT RIBS, ORIENTALISCH

(Von der Querrippe ausgelöst, sanft gegart, vom 'Simmenthaler Fleckvieh')

Kichererbsen-Panisse und Hummus, Rosinen-Zwiebel Confit, Sternanis, Wildkräuter

— 39

STEAK AU POIVRE

Entrecôte, grüner Pfeffer, Cognac-Rahm, Estragon, Speckbohnen, in Rinderschmalz frittierte Pommes Frites

— 44

LA FONDA
RESTAURANT

DRY AGED RINDERFILET 180 G

Von der gereiften Milchkuh aus dem Baskenland, mit Sauce Bérnaise, in Rinderschmalz frittierte Pommes Frites, Wildkräutersalat, Balsamicodressing

★*La Fonda Classic*

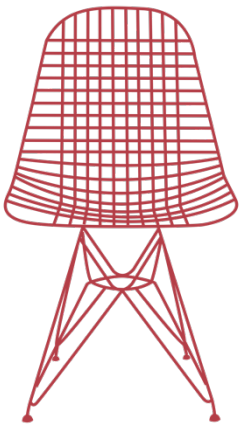
— 49

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, weißer Pfirsich Bellini,
Himbeer-Rhabarber (zwei Kugeln)
— 9

ESPRESSO MARTINI SIPSSERT
Heilandt Espresso, Vodka, Mandel, Salz
— 14,5

FRANZÖSISCHE 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 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 · Vietnam · Dragon Scales*
- *schwarzer Tee · China · Lapsang aus Fujian*
- *grüner Tee · Japan · Kukicha Karigane*

Frische Pfefferminzblätter	*5,8*
Frischer Ingwer-Honig	*5,8*