
LA FONDA
RESTAURANT

A large, stylized sunburst graphic in a light beige color serves as a 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, and the dates "10. - 15. AUGUST" are at the bottom in the same font and color.

MIDDAY

LUNCH

10. - 15. AUGUST

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

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“

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

ROT

2023 AMIAMI VICE

Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir,

Burgund, Frankreich

0,15 l, Glas — 15,5

0,75 l, Flasche — 75

2023 LUCENTE

Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien

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

RESTAURANT

STARTERS

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN *(vegan)*

Croûtons

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*

Fait maison Balsamicodressing

— 8

GRÜNER GEMÜSESALAT *(vegan)*

Gegrilltes Salatherz, Peperoni, grüne Tomaten, Avocado, Kräuter-Vinaigrette

— 18

JAHRGANGSSARDINEN

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

In nativem Olivenöl confiert und behutsam gereift. Mit Röstbrot.

— 14

OCTOPUS CARPACCIO

Bohnenkern-Vinaigrette, Staudensellerie, Fenchel, Orange

— 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

Argentinische Rotgarnele, geschmorte Kirschtomaten, Croûtons, Caesar ' s Dressing

— 26

GEMÜSETARTE *(vegan)*

Bunte Blattsalate, Cherrytomaten, Yuzudressing

— 24

THUNFISCH KURZ GEGRILLT

Kirschtomaten, Gemüse-Pot-eu-Feu, grüner Pfeffer, Pil-Pil Sauce

— 37

BOLOGNESE BIANCO

Helle Kalbsbolognese, Pappardelle, Parmesan, Petersilie

— 28

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, Erdbeere (zwei Kugeln)

— 9

KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

Fougerus, Wildblumenkäse, Tomme de Savoie, 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
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	5,5
0,33 l	Rhabarberschorle Van Nahmen	5,5
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
- Orange
- Birnen-Ingwer
- Zitronengras-Honig
- Ingwer-Limette
- Basilikum
- Rhabarber

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