
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 — 2,5

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT

Glas, 0,1 l — 17,5
Filette, 0,375 l — 69
Flasche, 0,75 l — 129
Magnum, 1,5 l — 240

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT ROSÉ

Glas, 0,1 l — 19,5
Filette, 0,375 l — 84
Flasche, 0,75 l — 149
Magnum, 1,5 l — 298

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 — 13
Flasche, 0,75 l — 79

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikumsirup, Zitrone
— 14,5

PORTO SUMMER

White Port Blend N°5, Tonic Water, Limette, Minze
— 14,5

LIMONCELLO SPRITZ

Selbstgemachter Limoncello aus Amalfi Zitronen,
Sekt, Soda
— 14,5

CHILI-MANGO-MARGARITA

Mango, Chili, Tequila, Cointreau, Zitrone
— 14,5

GINGER PEAR MARTINI

Birnen-Ingwer-Sirup, Vodka, Zitronensaft
— 14,5

CUBELTINI

Vodka, Gurkensirup, Zitrone
— 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
 - Orange
 - Birnen-Ingwer
 - Zitronengras-Honig
 - Ingwer-Limette
 - Basilikum
 - Rhabarber
- 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 — 7,5
0,75 l, Flasche — 35

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 — 9
0,75 l, Flasche — 42

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 — 14,5
0,75 l, Flasche — 69

2023 LUCENTE

Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien
0,15 l, Glas — 15,5
0,75 l, Flasche — 57

2020 CHÂTEAU BRUN

Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich
0,15 l, Glas — 12
0,75 l, Flasche — 57

2021 ALTANO RESERVA

Symington Family Estates, Douro, Portugal
0,15 l, Glas — 9
0,75 l, Flasche — 41

2022 LES FRÈRES ROUGES

*Weingut Höfflin, Spätburgunder, Regent & Monarch
Baden, Deutschland*
0,15 l, Glas — 7,5
0,75 l, Flasche — 35

2021 EPISTEM MONASTRELL

Atlan & Artisan, Murcia, Spanien
0,15 l, Glas — 10,5
0,75 l, Flasche — 50

Das vollständige Weinangebot finden Sie auf unserer
separaten Weinkarte.

LA FONDA

RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

Fenchelsamen, Orangenzeste

— 7

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 de Espelette

— 17

EINGELEGTE BUNTE TOMATEN *(vegetarisch)*

Ricotta, Zucchini, weißer Tomatensud, Passionsfrucht, Kapernblätter

— 18

GARNELEN COCKTAIL

Crevette Rosé, Vadouvan, Mango, Kopfsalatherzen, Limetten-Cocktail Sauce, Salicorne

— 21

RINDERCARPACCIO

Burrata, kandierte Amalfi Zitrone, Pinienkerne, gedörrte Tomaten

— 20

LA FONDA

R E S T A U R A N T

ARTISCHOCKEN-BROTSALAT *(vegetarisch)*

Lauwarmes Bio-Eigelb, hausgemachte Miso-Hollandaise, Walnuss

★ *La Fonda Classic*

— 19,5

HIMMEL & ÄÄD

*Für das La Fonda hergestellte frische Flönz, Elstar Apfel,
dicke Bunne, geröstete Öllisch, Kartoffelpüree*

★ *La Fonda Classic*

— 19

GAZPACHO MIT MELONE *(vegan)*

Wassermelone, Basilikum

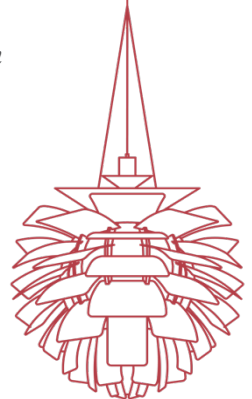
— 10,5

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

R E S T A U R A N T

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

ARTISCHOCKEN A LA BARIGOULE *(vegetarisch)*

Gnocchi, Taggiasca Oliven, Ricotta, Champignons

— 28

THUNFISCH KURZ GEGRILLT

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

— 37

SECRETO VOM BASKISCHEN FREILANDSCHWEIN

Cremiges Bohnencassoulet, Chorizo, rote Paprika, Kartoffel

— 38

STEAK AU POIVRE

Entrecôte, grüner Pfeffer, Cognac-Rahm, Estragon, Pfifferlinge, 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*

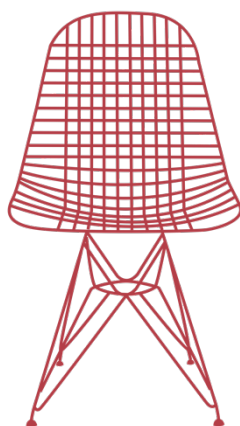
— 49

HIMMEL & ÄÄD

Flönz-Pärchen, gebraten. 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

PAVLOVA *(vegetarisch)*

*Eingelegte Weinbergpfirsiche, Champagner-Butter Sauce, kandierter Thymian,
Aprikosen-Sanddornsorbet*

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch/vegane Option)*

*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 Fruchtebrot, Tomaten-Apfel-Chutney*

— 18

LA FONDA

R E S T A U R A N T

D I G E S T I F S

2016 ROCHELT WILLIAMSBRNE

2 cl — 19

2008 ROCHELT MUSKATTRAUBE

2 cl — 19

2016 GRAPPA BERTA BRIC DEL GAIAN

Moscato d'Asti

2 cl — 14

2017 GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE

Nebbiolo di Barolo

2 cl — 16

HENNESSY X.O

4 cl — 29

RON ZACAPA CENTENARIO XO

Solera Gran Reserva Especial

4 cl — 19

GRAHAM'S TAWNY PORT 20Y

5 cl — 9,5

CALVADOS PAYS D'AUGE

15Y CHATEAU DU BREUIL

4 cl — 16

NEGRONI

Roter Wermut, Gin, Campari

— 14,5

EIERLIKÖRZ Feine Sache

Blue Steel (Klassik)

Hazel Hoff (Haselnuss)

Caramella Versalzce (Karamell, Salz)

4 cl — jeweils 6

LA FONDA

R E S T A U R A N T

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
0,33 l	Gaffels Fassbrause Pink Grapefruit	4
0,33 l	Gaffels Fassbrause Apfel	4
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	4,9
0,2 l	Fever-Tree Premium 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
-------	---------------	-----

AUS DER FLASCHE

0,33 l	Gaffel Lemon - Naturradler	4
0,33 l	Gaffel Kölsch alkoholfrei	4
0,33 l	Gaffel Zer0,0	4
0,33 l	Warsteiner Pilsener alkoholfrei	4
0,33 l	Warsteiner Pilsener	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