LA FONDA

RESTAURANT



TASTE LIFE AGAIN

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*

2021 CHÂTEAU PEYMOUTON
Saint Émilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 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
— 10

EINE KALBSFRIKADELLE MIT MONSCHAUER SENF
Hausgemachte Pickles
★ *La Fonda Classic*
— 12

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

TRÜFFEL-KARTOFFELWAFFEL *(vegetarisch)*
Gruyère-Käsecreme, Schnittlauch, schwarzer Wintertrüffel
— 17

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE *(vegetarisch)*
Orangenblütenhonig, marinierte Bittersalate, Zitrusfrüchte, Walnüsse
— 18

ARTISCHOCKEN-BROTSALAT *(vegetarisch)*
Lauwarmes Bio-Eigelb, hausgemachte Miso-Hollandaise, Walnuss
★ *La Fonda Classic*
— 19,5

HIRSCHTATAR
Topinambur, eingelegter Senfkaviar, Belper Knolle, Onsen-Eigelb-Creme
— 21

LA FONDA
RESTAURANT

GARNELEN, FLUSSKREBSE & HERINGSKAVIAR

Flusskrebse, Garnelen, geräucherter Heringskaviar, in Butter gebackener Toast, Zitronenconfit, Wasabi-Aioli & eingelegte Zwiebel

— 23

KÜRBIS-KOKOS-SANDDORNSUPPE *(vegan)*

Geröstete Kürbiskerne

— 12

GÄNSECONSOMMÉ

Grießklößchen, Wurzelgemüse

— 12

HIMMEL & ÄÄD

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

★ *La Fonda Classic*

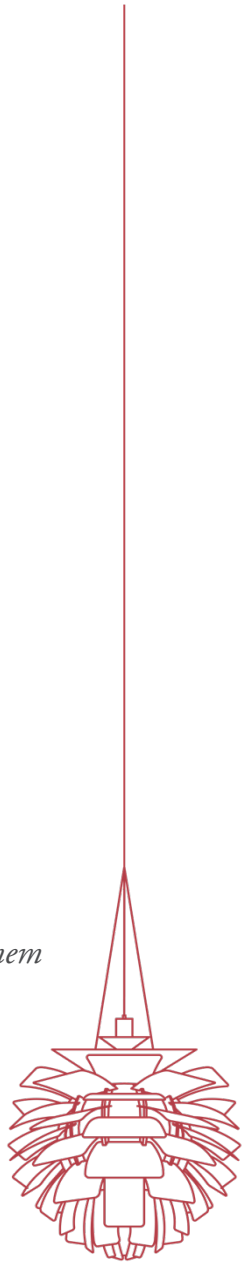
— 18

KLASSISCHER KAVIAR SERVICE

La Fonda Selektion Kaviar von Beluga-Amur Stör, traditionell mit Buchweizen-Blinis, Sauerrahm, Bio-Ei und fein geschnittenem Schnittlauch

50 g Dose — 139

30 g Dose — 89



LA FONDA
RESTAURANT

MAIN COURSES

BRUST UND KEULE VON DER GANS
Apfelrotkohl, Serviettenknödel, Maronen-Jus, Bratapfel
— 53

ISLAND SAIBLINGSFILET
Auf der Haut gebraten, Rotweinrisotto, Radicchio, Haselnuss-Beurre Blanc
— 37

BLUMENKOHL AUS DEM OFEN *(vegan)*
Im Ganzen gegart, mit feiner orientalischer Marinade, Baby-Blattspinat, Granatapfel, Panko-Crumble und hausgemachter Süßkartoffelcreme
★La Fonda Classic
— 30

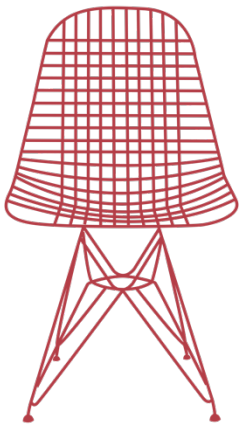
DRY AGED RINDERFILET 180 G
Von der gereiften Milchkuh aus dem Baskenland, mit Sauce Bérnaise, in Rinderschmalz frittierte Pommes Frites, Wildkräutersalat, Balsamicodressing
★La Fonda Classic
— 49

LA FONDA
RESTAURANT

STEAK AU POIVRE
Entrecôte, grüner Pfeffer, Cognac-Rahm, Estragon, Speckbohnen,
in Rinderschmalz frittierte Pommes Frites
— 44

GESCHMORTER KNOLLENSELLERIE *(vegan)*
Im Salzteig gegart, Trüffel-Gemüse-Jus, bunter Mangold, Selleriepüree
— 28

SCHULTERSCHERZEL VOM BASKISCHEN FREILANDKALB
Sanft gegart, glasierte Kohlröschen, Butternusskürbis, Kartoffelschnitte
— 39



LA FONDA
RESTAURANT

DESSERTS

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegan)*

Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, weißer Pfirsich Bellini, Himbeere (zwei Kugeln)

— 9,5

AFFOGATO *(vegetarisch)*

Fior di Latte Eis, Espresso

— 9

CRÈME BRÛLÉE *(vegetarisch)*

mit Vanille und Tonkabohnen

— 11

PRALINÉS *(vegetarisch)*

Variation von fünf hausgemachten Pralinen

— 12

PEKANNUSS TARTE

Portweinfeigen, Zimtblüten-Mousse, Vanilleeis

— 16

BABA AU RHUM

Lauwarmes Hefeküchlein, Rum-Zitrusvinaigrette, geflämmte Ananas, Schlagrahm

— 16

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

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

— 18

ESPRESSO MARTINI SIPSSERT

Heilandt Espresso, Vodka, Mandel, Salz

— 14,5

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*