LA FONDA
RESTAURANT

MID DAY

LUNCH

09. - 14. NOVEMBER

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

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

KÜRBIS-KOKOS-ORANGENSÜPPCHEN *(vegan)*
Geröstete Kürbiskerne
— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT *(vegan)*
Fait maison Balsamicodressing
— 8

ZIEGENFRISCHKÄSECREME *(vegetarisch)*
Geschmorte und roh marinierte Bete, Roggenbrotchips, Wildkräuter
— 18

JAHRGANGSSARDINEN
August & September Saison-Wildfang aus St. Gilles Croix de Vie.
In nativem Olivenöl confiert und behutsam gereift. Mit Röstbrot.
— 14

SASHIMI VOM YELLOWFIN THUNFISCH
Kürbissud, Sanddorn, Kurkuma-Mayo, Grapefruits, dicke Bohnen
— 20

LA FONDA
RESTAURANT

MAIN COURSES

ZWEI KALBSFRIKADELLEN
Rotweinschalotten, Kartoffel-Spinatstampf, mit Monschauer Senf
★ *La Fonda Classic*
— *19*

BUNTE BLATTSALATE
Argentinische Rotgarnelen, Zitrusfrüchte, Avocado, Cherrytomaten, geröstete Sonnenblumenkerne
— *26*

GESCHMORTER KNOLLENSELLERIE *(vegan)*
Trüffel-Gemüsejus, bunter Mangold, Selleriepüree, Erdnuss
— *28*

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN
Fregola Sarda, Spitzpaprika, Krustentierschaum, wilder Brokkoli
— *35*

BOEUF BOURGUIGNON
Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Rotwein-Schalotten, Steinchampignons
— *30*

STEAK FRITES
Gereiftes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, knusprige Pommes Frites, in Rinderschmalz frittiert und Wildkräutersalat an Balsamicodressing
★ *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 *(vegan)*
Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Himbeer-Rhabarber (zwei Kugeln)
— 9

FRANZÖSICHE 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 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*
- *Ingwer-Limette*
- *Basilikum*

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

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