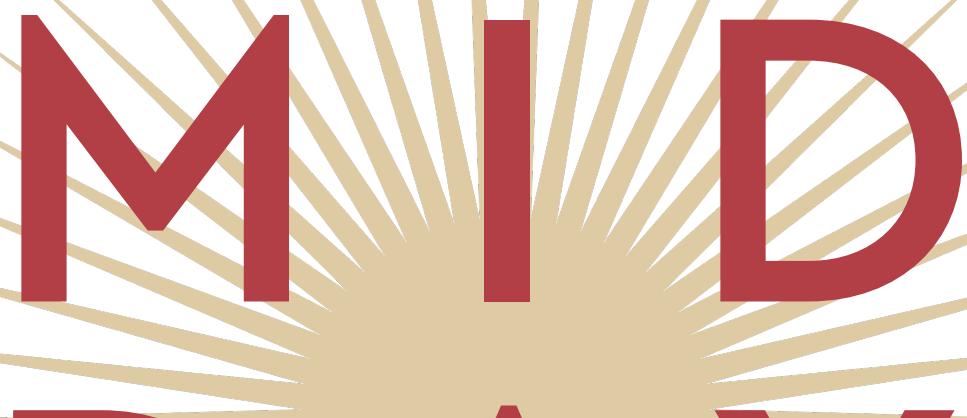

LA FONDA
R E S T A U R A N T



MID

DAY

LUNCH

26. – 31. Januar

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
R E S T A U R A N T

W E I N E M P F E H L U N G E N

C H A M P A G N E R

Deutz Brut, 0,1 l, Glas — 17,5 | Deutz Brut Rosé, 0,1 l, Glas — 19,5

R O S É

2024 AIX ROSÉ

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich

0,15 l, Glas — 9,5 | 0,75 l, Flasche — 49 | 1,5 l, Magnum — 94

W E I S S

2023 BOURGOGNE
HAUTES-COTES DE BEAUNE JARDIN
DU CALVAIRE

*Etienne Sauzet, Chardonnay, Burgund,
Frankreich*

0,15 l, Glas — 15,5
0,75 l, Flasche — 86

2024 GRAUBURGUNDER QUARZIT

Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland

0,15 l, Glas. — 7,5
0,75 l, Flasche — 37

2024 ROERO ARNEIS

Fratelli Ponte, Piemont, Italien

0,15 l, Glas. — 10
0,75 l, Flasche — 49

2023 PORMENOR BRANCO

*Pormenor, Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Douro,
Portugal*

0,15 l, Glas — 8
0,75 l, Flasche — 39

2023 GRÜNER VELTLINER LÖSS

*Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich 0,15
l, Glas — 8,5*

0,75 l, Flasche — 42

2017 RIESLING „TITAN“

Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

0,15 l, Glas — 13,5
1,5 l, Flasche — 142

R O T

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 — 11,5
0,75 l, Flasche — 57

2020 CHÂTEAU BRUN

Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich

0,15 l, Glas — 11,5
0,75 l, Flasche — 57

2021 ALTANO

Symington Family Estates, Douro, Portugal

0,15 l, Glas. — 7
0,75 l, Flasche — 35

2022 LES FRÈRES ROUGE

*Weingut Höfflin, Baden, Deutschland
Spätburgunder, Regent & Monarch*

0,15 l, Glas — 7,5
0,75 l, Flasche — 37

2021 EPISTEM MONASTRELL

Atlan & Artisan, Murcia, Spanien

0,15 l, Glas. — 10,5
0,75 l, Flasche — 52

LA FONDA
R E S T A U R A N T

S T A R T E R S

KAROTTEN-INGWERSUPPE (vegan)

Yuzu, Sesam

— 10,5

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT (vegan)

Fait maison Balsamicodressing

— 8

MARINIERTES UND ROHES GEMÜSE (vegan)

Salatspitzen, Kichererbsen-Creme, geröstete Kerne und Nüsse

— 18

JAHRGANGSSARDINEN

*August & September Saison-Wildfang aus St. Gilles Croix de Vie.
In natürlichem Olivenöl confiert und behutsam gereift. Mit Röstbrot.*

— 14

VITELLO TONNATO

Thunfisch kurz gebraten und lackiert, Petersilienöl, gedörrte Kirschtomaten, Zitronengel
— 20

LA FONDA
R E S T A U R A N T

M A I N C O U R S E S

ZWEI KALBSFRIKADELLEN

Rotweinschalotten, Kartoffel-Spinatstampf, mit Monschauer Senf

★ *La Fonda Classic*

— 19

BUNTER BLATTSALAT

*Gebratene Rotgarnelen, Zitrusfrüchte, Avocado, Cherrytomaten, Yučydressing,
Sonnenblumenkerne*

— 25

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE (vegetarisch)

Spinat, Zitronen-Risotto, Petersilie, getrocknete Tomaten

— 28

„SKREI“ WINTERKABELJAU SANFT GEGART

Beluga-Linsengemüse, Fenchel, Kartoffel, Beurre Blanc

— 37

SCHWEINEFILET „SALTIMBOCCA“

Rohschinken, Salbei, Wilder Brokkoli, Kartoffelpüree

— 32

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
R E S T A U R A N T

D E S S E R T S

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)

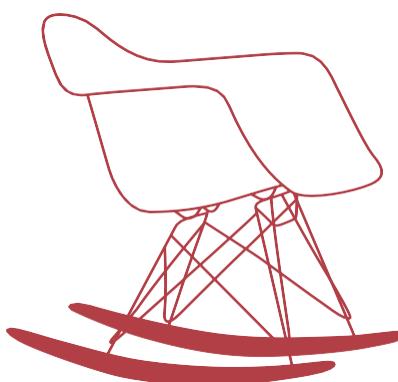
Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Bellini-Pfirsich (Zwei Kugeln)

— 9

KÄSEAUSWAHL (vegetarisch)

Reblochon, Wildblumenkäse, Brilliant Savarin, Früchtebrot

— 18



LA FONDA

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

0,25 l	57 Wasser, medium / still
0,75 l	57 Wasser, medium / still

BIERE

FRISCH GEZAPFT VOM FASS

0,2 l	Gaffel Kölsch	2,5
0,3 l	Warsteiner Pilsener	3,9

LIMOS UND SÄFTE

0,2 l	Coca Cola	4
0,2 l	Coca Cola Zero	4
0,3 l	Orangenlimonade (Selbstgemacht)	7,5
0,33 l	Gaffels Fassbrause Apfel	4
0,25 l	Traubensaft Dornfelder Van Nahmen	4,9
0,33 l	Apfelschorle Van Nahmen	4,9
0,33 l	Rhabarberschorle Van Nahmen	4,9
0,2 l	Fever-Tree Ginger Ale	5
0,2 l	Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	5
0,2 l	Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	5

AUS DER FLASCHE

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

TEE

Bamboo Tea-Room – verschiedene Sorten	6
• weißer Tee	
• schwarzer Tee	
• grüner Tee	
Frische Pfefferminzblätter	5
Frischer Ingwer	5