
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
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 RESERVA CINTA PURPURA

Cava, Spanien
Glas, 0,1 l — 12,5
Flasche, 0,75 l — 79

NEEDLE MASTERPIECE GIN

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water
— 15,8

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikumsirup, Zitrone
— 14,5

PORTO WINTER

*Pfirsichsaft, Zitronensaft, Apricot Brandy,
Zuckersirup, Rotwein*
— 14,5

LIMONCELLO SPRITZ

*Hausgemachter Limoncello aus Amalfi Zitronen,
Sekt, Soda*
— 14,5

CHILI-MANGO-MARGARITA

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

GINGER PEAR MARTINI

Angesetzter Birnenvodka, Zitronensaft, Ingwer
— 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
 - Birnen-Ingwer
 - Zitronengras-Honig
 - Ingwer-Honig
 - Basilikum
- 7,5

LA FONDA

RESTAURANT

WEINEMPFEHLUNGEN

ROSÉ

2024 AIX ROSÉ

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich

0,15 l, Glas — 9,50 | 0,75 l, Flasche — 49 | 1,5 l, Magnum — 94

WEISS

2020 MÂCON AU POIRIER CHANIN

Domaine Pierre Boisson, 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 WEISSBURGUNDER BENDER

Weingut Andreas Bender, Mosel, Deutschland

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

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 — 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

Das vollständige Weinangebot finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

LA FONDA

RESTAURANT

STARTERS

MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

Fenchelsamen, Orangenzeste

— 7

ZWEI KALBSFRIKADELLEN MIT MONSCHAUER SENF

★ *La Fonda Classic*

— 14

ZIEGENKÄSEPRALINE *(vegetarisch)*

Dörrfrüchte, gereifte und geräucherte Bete, Kakao, Roggenbrot

— 19,5

GARNELEN-COCKTAIL

Flusskrebse, Crevette Rosé, Heringskaviar, in Butter gebratener Toast, Zitronenconfit, Tellicherry-Pfeffer & eingelegte Zwiebel

— 22

KÜRBIS-KOKOS-ORANGEN SÜPPCHEN *(vegan)*

Geröstete Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl

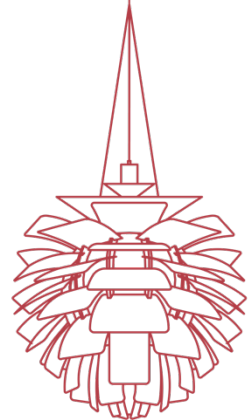
— 10,5

HIMMEL & ÄÄD

Für das La Fonda hergestellte frische Flönz aus Andernach, Elstar Apfel, dicke Bunne, geröstete Öllisch, hausgemachtes Kartoffelpüree

★ *La Fonda Classic*

— 19



LA FONDA

RESTAURANT

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

SHELLFISCH UND HERZMUSCHELN

Safran-Aioli, Muscheln, Fenchel, glasierte Karotten, Kerbel

— 39

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Schwarzer Trüffel, Sauce Périgourdine, Jerusalem-Artischockenpüree, karamellisierte Zwiebeln, Haselnüsse

— 42

DRY AGED RINDERFILET 180 G

Von der gereiften Milchkuh aus dem Baskenland, mit Sauce Bénaise, knusprige Pommes Frites in Rinderschmalz frittiert und Wildkräutersalat an fait maison Balsamicodressing

★ *La Fonda Classic*

— 49

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

mit Vanille und Tonkabohne

— 11

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegan)*

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

— 9

LA FONDA

RESTAURANT

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 Light	4
0,2 l, Coca Cola Zero	4
0,3 l, Orangenlimonade (Selbstgemacht)	4,5
0,33 l, Gaffels Fassbrause Apfel	4
0,25 l, Van Nahmen Apfelsaft Streuobstwiese	4,9
0,25 l, Van Nahmen Traubensaft Dornfelder	4,9
0,33 l, Van Nahmen Landschorle Streuobst-Apfel	4,9
0,33 l, Van Nahmen Landschorle Rhabarber	4,9
0,2 l, Thomas Henry Ginger Ale	5
0,2 l, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	5

BIERE

FRISCH GEZAPFT VOM FASS

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

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