
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

BEEFEATER 24 GIN

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water
— 15,8

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikumsirup, Zitrone
— 14,5

PORTO SPRING

*Rhabarber-Sirup, Graham's Fine White (weißer
Portwein), Zitronensaft, Soda*
— 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

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

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

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

*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

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

PASTRAMI „BARBECUE“

Sauerteigbrot, Röstzwiebelmayonnaise, BBQ-Mais, Rauchpaprika

— 14

GEMÜSE ROH UND GEPICKELT *(vegan)*

Cashewnuss-Hummus, Wildkräuter, geröstete Kerne, Yuzudressing

— 19

CEVICHE VOM FÄRÖER LACHS

Buttermilch, Rote Bete, Himbeere, Radieschen, Tigermilch-Vinaigrette

— 21

LINSEN-SÜPPCHEN *(vegan)*

Rote Linsen, Möhren, Sesam-Crunch

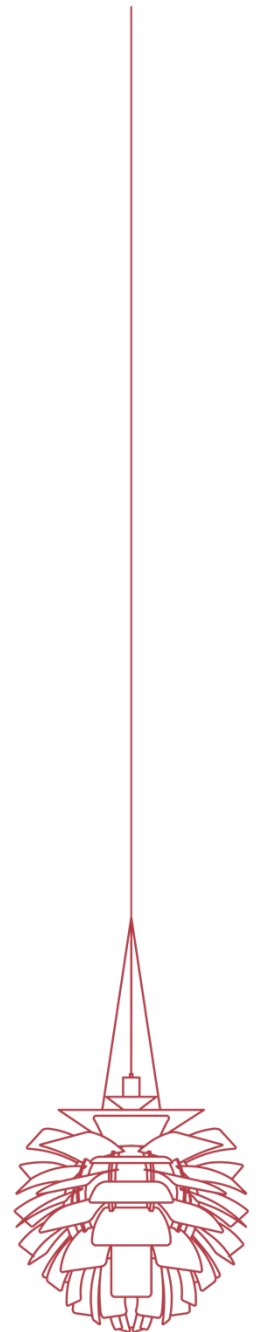
— 10,5

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

GEGRILLTER PULPO

Cima di Rapa-Stängelkohl, schwarzer Reis, Stracciatella di Burrata, Pistazien

— 37

„SALTIMBOCCA“

BRUST VOM FRANZÖSISCHEN FREILANDHUHN

Salbei, luftgetrockneter Schinken, Gnocchi, grüner Spargel, Vin Jaune

— 38

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

LA FONDA
RESTAURANT

D E S S E R T S

CRÈME BRÛLÉE *(vegetarisch)*

mit Vanille und Tonkabohne

— 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,

Himbeer-Rhabarber (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 Zero	4
0,33 l Gaffels Fassbrause Apfel	4
0,33 l Gaffels Fassbrause Pink Grapefruit	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
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
Aufpreis Hafermilch	0,6

TEE

Bamboo Tea-Room – verschiedene Sorten	6
• Weißer Tee	
• Schwarzer Tee	
• Grüner Tee	
Frische Pfefferminzblätter	5
Frischer Ingwer-Honig	5