

---

---

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

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

### CHILI-MANGO-MARGARITA

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

### GINGER PEAR MARTINI

*Angesetzter Birnenvodka, Zitronensaft, Ingwersirup*  
— 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 — 9,5 | 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

R E S T A U R A N T

## S T A R T E R S

### MARINIERTE OLIVEN *(vegan)*

*Fenchelsamen, Orangenzeste*

— 7

### TRÜFFEL-GOUGÈRES *(vegetarisch)*

*Tête de Moine, schwarzer Trüffel, Eigelb*

— 12

### ZWEI KALBSFRIKADELLEN MIT MONSCHAUER SENF

★ *La Fonda Classic*

— 14

### PASTRAMI „BARBECUE“

*Sauerteigbrot, Röstzwiebelmayonnaise, BBQ-Mais, Rauchpaprika*

— 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

### FRANZÖSISCHE FREILAND-ENTENBRUST AUS OSSÈS

*Rosa gebraten, schwarze Johannisbeere, marinierter Rotkohl-Kimchi,*

*gebrannte Zwiebel, Tapiokachip*

— 23

---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## ARTISCHOCKEN-BROTSALAT *(vegetarisch)*

*Lauwarmes Bio-Eigelb, hausgemachte Miso-Hollandaise, Walnuss*

— 19,5

## HIMMEL & ÄÄD

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

★ *La Fonda Classic*

— 19

## KÜRBIS-KOKOS-ORANGEN SÜPPCHEN *(vegan)*

*Geröstete Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl*

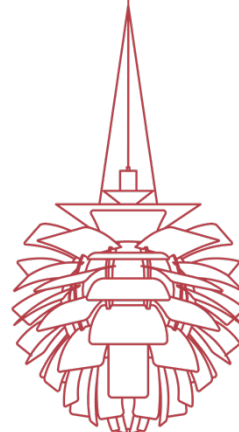
— 10,5

## KLASSISCHER KAVIAR SERVICE

*Osietra Kaviar vom Stör, traditionell mit Buchweizen-Blinis, Sauerrahm, Bio-Ei und fein geschnittenem Schnittlauch*

*30 g Dose — 89*

*50 g Dose — 139*



---

---

# 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

### GEBACKENER SPITZKOHL *(vegan)*

*Makhani Sauce, Goldhirse, geröstete Cashewkerne, Bockshornklee, Mango-Koriander-Salsa*

— 28

### SHELLFISCH UND HERZMUSCHELN

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

— 39

### GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

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

— 42

---

---

# LA FONDA

RESTAURANT

## 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

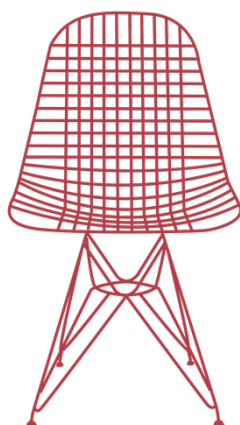
— 49

## HIMMEL & ÄÄD

*Flönz-Pärchen, gebraten, exklusiv und frisch vom Landmetzger aus Andernach  
für uns hergestellt. Mit Elstar Apfel, dicke Bunne, geröstete Öllisch  
und hausgemachtem Kartoffelpüree*

★La Fonda Classic

— 30,5



---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

*mit Vanille und Tonkabohnen*

— 11

### PRALINÉS

*Variation von hausgemachten Pralinen*

— 12

### PEKANNUSS-TARTE

*Panna Cotta, marinierte Cranberries, Sorbet*

— 16

### HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegan)*

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

— 9

### ESPRESSO MARTINI SIPSSERT

*Heilandt Espresso, Vodka, Mandel, Salz*

— 14,5

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

*Wildblumenkäse, Brilliant Savarin, Reblochon, Früchtebrot*

— 18



---

---

# LA FONDA

R E S T A U R A N T

## D I G E S T I F S

### 2016 ROCHELT WILLIAMSBIRNE

2 cl — 20

### 2004 ROCHELT KASTELER

*Wilde Vogelbeere, Birne, Pflaume*

2 cl — 19

### 2014 GRAPPA BERTA BRIC DEL GAIAN

*Moscato d'Asti*

2 cl — 14

### 2016 GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE

*Nebbiolo di Barolo*

2 cl — 16

### HENNESSY X.O

4 cl — 29

### RON ZACAPA CENTENARIO XO

*Solera Gran Reserva Especial*

4 cl — 19

### GRAHAM`S TAWNY PORT 20Y

5 cl — 9,5

### CALVADOS PAYS D`AUGE 15Y CHATEAU DU BREUIL

4 cl — 16

### NEGRONI

*Roter Wermut, Gin, Campari — 14,5*

### EIERLIKÖRZ Feine Sache

*Blue Steel (Klassik)*

*Hazel Hoff (Haselnuss)*

4 cl — jeweils 6

---

---

# 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, Apfelsaft Streuobstwiese Van Nahmen	4,9
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, 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
FrISChe Ingwer-Honig	5