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



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
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

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

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

1,5l, 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

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

RESTAURANT

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

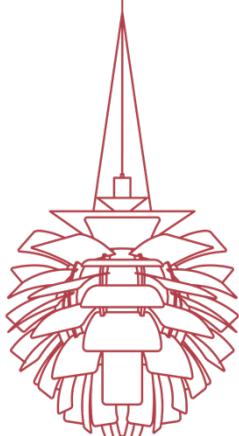
— 10,5

KLASSISCHER KAVIAR SERVICE

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

30 g Dose — 89

50 g Dose — 139



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

M A I N C O U R S E S

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

SCHELLFISCH UND HERZMUSCHELN

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

— 39

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

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

— 42

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

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*

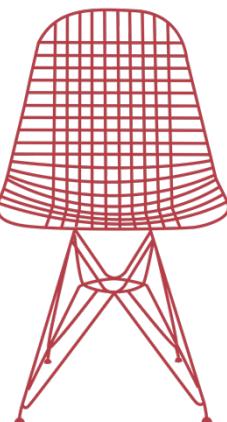
— 49

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

D E S S E R T S

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 WILLIAMS BIRNE

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

Frischer Ingwer-Honig 5