
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
- Orange
- Birnen-Ingwer
- Zitronengras-Honig
- Ingwer-Limette
- Basilikum
- Feige

— 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

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

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

GEFÜLLTE PIMIENTOS *(vegetarisch)*

Geräucherter Frischkäse, Olivenöl, Tellicherry-Pfeffer

— 12

ZWEI KALBSFRIKADELLEN MIT MONSCHAUER SENF

★ *La Fonda Classic*

— 14

PASTRAMI „BARBECUE“

Sauerteigbrot, Röstzwiebelmayonnaise, BBQ-Mais, Rauchpaprika

— 14

CASHEWNUSSFLAN *(vegan)*

Bittersalate, Kürbiskerncreme, Hafer-Crumble, Zitrusfrüchte

— 19

KURZ GEBEIZTE MAKRELE

Nori Alge, Dill, fermentierter Kohlrabi, Granny Smith Apfel

— 21

VITELLO TONNATO

Kombu, Thunfisch kurz gebraten und lackiert, Petersilienöl, gedörrte Kirschtomaten, Zitronengel

— 20

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

KAROTTEN-INGWER-SUPPE *(vegan)*

Yuzu, Sesam

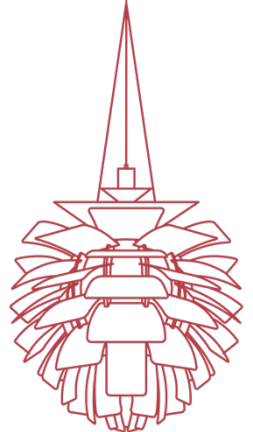
— 10,5

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

GERÖSTETER ROMANESCO *(vegan)*

Mandel-Laksa, lila Süßkartoffel, Bittermandel-Dressing, Chili

— 28

FJORDFORELLE SANFT GEGART

Riso al Salto, Limonenseitlinge, Zitronen-Kaviar-Beurre Blanc, Bronzefenchel

— 37

GESCHMORTES KALBSSCHERZEL

Miso-Schwarzwurzeln, Kartoffel-Steckrübenpüree, Dörripflaume, gereifte Steckrübe

— 38

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*

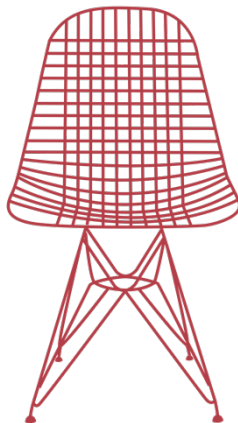
— 49

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

RESTAURANT

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE *(vegetarisch)*

mit Vanille und Tonkabohnen

— 11

PRALINÉS *(vegetarisch)*

Variation von hausgemachten Pralinen

— 12

AFFOGATO *(vegetarisch)*

Fior di Latte Eis, Heilandt Espresso

— 9

MILLE FEUILLE *(vegetarisch)*

Zartbitter-Schokoladenmousse, Quitte, Karamell-Äpfel-Sorbet

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch/vegane Option)*

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

— 9

ESPRESSO MARTINI SIPSSERT

Heilandt Espresso, Vodka, Mandel, Salz

— 14,5

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL *(vegetarisch)*

Wildblumenkäse, Brilliant Savarin, Reblochon, Früchtebrot

— 18

LA FONDA

RESTAURANT

DIGESTIFS

2016 ROCHELT WILLIAMSBIRNE

2 cl — 20

2008 ROCHELT MUSKATTRAUBE

2 cl — 19

2016 GRAPPA BERTA BRIC DEL GAIAN

Moscato d'Asti

2 cl — 14

2017 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)

Caramella Versalzce (Karamell, Salz)

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 Zero	4
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 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

TEE

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