

---

---

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

*Selbstgemachter 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 — 9,5 | 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

*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

**S T A R T E R S**

**MARINIERTE OLIVEN** *(vegan)*

*Fenchelsamen, Orangenzeste*

— 7

**GEMÜSECHIPS** *(vegetarisch)*

*Sauerampfercreme, knuspriger Pappadum, schwarzer Pfeffer*

— 12

**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

**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

## 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*

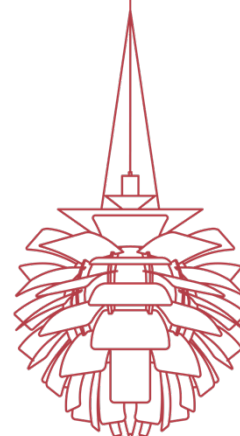
— 19

## 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

GESCHMORTER FENCHEL *(vegan)*

*Panch Phoron, Bohnencreme, Artischocken, würzige Fenchelsalsa, Safran-Gemüsesud*

— 28

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

---

# 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*

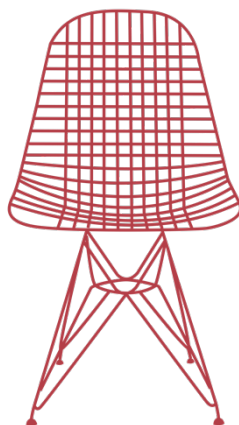
— 49

## 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

DATTEL-TOFFEE-KÜCHLEIN *(vegetarisch)*

*Mascarpone-mousse, Joghurt-Zitroneneis, Honigpomelo*

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegetarisch / vegane Option)*

*Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Bellini-Pfirsich,*

*Himbeer-Rhabarber (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 WILLIAMSBRNE

*2 cl — 19*

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 (Haseknuss)*

*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 Pink Grapefruit   | 4   |
| 0,33 l Gaffels Fassbrause Apfel             | 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 |