
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

R E S T A U R A N T

A P É R I T I F S

GAFFEL KÖLSCH

Frisch gezapft vom Fass
0,2 l — 2,5

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT

Glas, 0,1 l — 16
Filette, 0,375 l — 62
Flasche, 0,75 l — 119
Magnum, 1,5 l — 220

CHAMPAGNER DEUTZ BRUT ROSÉ

Glas, 0,1 l — 18
Filette, 0,375 l — 75
Flasche, 0,75 l — 139
Magnum, 1,5 l — 250

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 SUMMER

White Port Blend N°5, Tonic Water, Limette, Minze
— 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

A L K O H O L F R E I

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
- Rhabarber

— 7,5

LA FONDA

RESTAURANT

WEINEMPFEHLUNGEN

ROSÉ

2023 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

2022 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 SPÄTBURGUNDER

Weingut Lukas Sermann, Ahr, Deutschland

0,15 l, Glas — 8,5

0,75 l, Flasche — 42

2020 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

JAHRGANGSSARDINEN

August & September Saison-Wildfang aus St. Gilles Croix de Vie.

In nativem Olivenöl confiert, Kartoffelbrot, Kräutercreme, gepickelte Zwiebel

— 14

BUNTE TOMATEN TERRINE *(vegan)*

Bunte Tomaten vom Bio-Hof Frings, Cashew-Basilikumcreme, Kapern, Löwenzahn

— 19,5

OKTOPUS-CARPACCIO

Bohnenkern-Vinaigrette, Staudensellerie, Zitrone, Bottarga, Chorizo-Öl

— 22

VITELLO VERDE

Rosa Kalbsfleisch, Rauchforelle, Salsa Verde, Petersilie, Granny Smith-Äpfel

— 21

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

ARTISCHOCKEN-CREMESUPPE *(vegetarisch)*

Yuzu-Öl

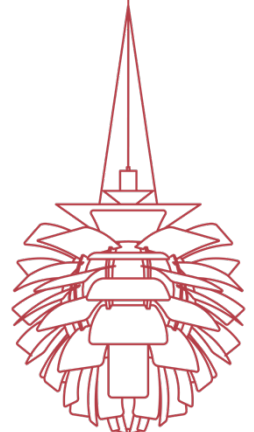
— 10,5

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

GEGRILLTER WILDER BROKKOLI *(vegetarisch)*

Labneh, Chili-Crunch, gebackene Kichererbsenschnitte, Aprikose, Yuzu

— 28

ROTBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN

Safran, Vongole, Basilikum, Meeresspargel

— 39,5

SECRETO VOM BASKISCHEN FREILANDSCHWEIN

gebratene Pfifferlinge, Emmer, Kirschen

— 32

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*

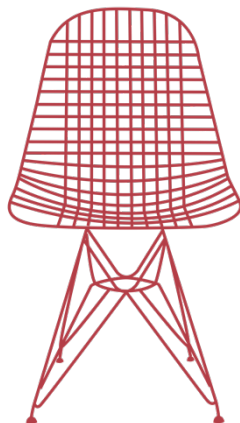
— 49

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

mit Vanille und Tonkabohnen

— 11

PRALINÉS

Variation von hausgemachten Pralinen

— 12

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE

Holunderblüte, Erdbeeren, Zitronenverbene-Basilikumsorbet, Limette

— 16

HAUSGEMACHTE SORBETS *(vegan)*

Nach Wahl: Mango-Passionsfrucht, Erdbeere,

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)

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 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
Frische Pfefferminzblätter	5
Frischer Ingwer-Honig	5