

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Unsere Wochenende-Empfehlungen

Beefsteak-Tatar nach Art des Hauses

Vorspeisen-Portion á 17,50 €

Hauptgang-Portion á 28,50 €

E/A/G1

Barbarie Entenbrust

Cranberry-Sauce/ Rosenkohl/

Trüffelkartoffelstampf

á 30,90 €

L

Wild-Gänsekeule

Honig-Rosinen-Apfel-Walnuss-Sauce/

Apfelrotkohl/ Semmelknödel

á 28,90 €

L/G1

Sehr geehrte Gäste,

bitte haben Sie Verständnis,
dass wir unsere Wochenend-Empfehlungen
nur mit einer begrenzten Auflage produzieren, um
Ihnen eine optimale Qualität und Frische zu
gewährleisten, daher das Motto
...so lange es gibt...

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
im

-Seerestaurant Rotunde-

Ihr Bad Hotel Team

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Willkommen im Seerestaurant Rotunde

„Herzlich willkommen in Überlingen am Bodensee“

Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Ambiente mit Blick auf den Überlinger Bodensee und einem besonderen Restaurant, dass nicht nur einen herzlichen Service garantiert, sondern auch eine regionale und saisonale deutsche Küche mit mediterranen und modernen Einflüssen.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“
Winston Churchill

Das Bad Hotel wurde 2013 aufwendig renoviert und bietet im Sommer oder Winter ein vielseitiges Programm. Gerne erhalten Sie auf unserer Homepage oder im Jahresprogramm weitere Informationen.

„Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt“

Um die Nachtruhe für unsere Hausgäste zu bewahren, ist unsere Terrasse bis 22.30 h für Sie geöffnet. Wir bitten um Verständnis.

Aperitif-Empfehlung

Rotunde´s Winter-Apéro

Eine Komposition aus Zimt und Bratapfel
Lassen Sie sich überraschen...

0,1 l á 5,90 €

Der Klassiker

Ein Hauch herbe Eleganz
Probieren Sie unseren Rosé-Portwein auf Eis
mit Tonic verfeinert...

0,2 l á 7,50 €

Champagner 2017 World Champion

Brut Premier – Louis Roederer

0,1 l á 11,50 € / 0,375 l á 35,90 €

...eines der bedeutendsten und renommiertesten Weingüter in Reims seit 1776.
Aus den besten Lagen der Champagne ist dieser Cuvée aus 40 % Chardonnay,
40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier wirklich etwas Besonderes...

...oder doch ein Rosé...

Brut Rosé – Louis Roederer

0,1 l á 12,90 € / 0,375 l á 39,90 €

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Rotunde's Winter Menü

Vorspeisenvariation
Ziegenkäse/ Lachscarpaccio/Jakobsmuschel

L / F / A

Duett vom Süppchen im Weck-Glas
Pastinaken & Wild Consommé

S

Kretzerfilet
auf Lauch-Pastinaken-Karotten

F

Mandarinen Sorbet
im Rieslingsekt

Rehrücken aus heimischen Wäldern
mit Preiselbeer Birne an Wacholderrahmsauce
mit Wirsingkuchen und Haselnussspätzle

L / U₂

Christstollen Parfait
mit Gewürzorange

E / L / U₁

75,90 €

ohne Vorspeisen & Suppe

55,90 €

(buchbar bis 19.30 Uhr)

Weinempfehlung „zum Menü“

I

2019 Weißburgunder-Chardonnay,
Weingut Huber, Malterdingen

II

2020 Gelber Muskatteller,
Weingut Bassermann von Jordan, Pfalz

III

2020 Grauburgunder-Chardonnay Alte Reben,
Weingut Aufricht Bodensee

IV

2017 Pinotage Springfontein, Südafrika

25,00 € pro Person

V

2014 Quinta Nova Vintage Port

5cl á 7,50 €

...Weinempfehlungen von unserem Sommelier
sind mit einem „S“ gekennzeichnet,
wir wünschen Ihnen viel Freude bei Ihrer Auswahl...

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Vorspeisen

	€
Gratinierter Schwarzwälder Ziegenkäse ^{L/A} Trüffelhonig/ Kürbiskerne/ Rote Beete Carpaccio	9,50
Rinderfilet am Spieß/ ^{B/G1/O} Teriyaki Sauce/ Wakame-Salat	12,50
Lachscarpaccio & Garnele/ ^{F/K/L} Safran Dip/ Mini Kartoffelrösti	13,90
Drei Jakobsmuscheln/ ^F Mango-Granatapfel-Chutney/ Feldsalat	12,50
Rotunde´s Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Jakobsmuschel/ Lachs Carpaccio ^{F/L/A/K}	16,50

Salate

	€
Winterlicher Gartensalat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini ^{E/G1/A/L}	7,90
Reichenauer Feldsalat/ Kartoffeldressing/ Speckwürfel/ Croutons ^{G1/E/2/7/A} ...mit geräucherter Entenbrust/ Walnüsse ^{U3}	8,50 14,50

Suppen

	€
Vegane Pastinaken-Cremesuppe/ Pastinaken Chips	7,50
Wild Consommé/ Kräuterkuchen ^{S/E/G1/L}	8,50
Zweierlei Süsschen im Weck-Glas/ Wild-Consommé/ Pastinaken ^{S/E/G1/L}	9,90

Weinempfehlung

2019 Sauvignon Blanc Steiermark
0,1l 5,50 € / 0,25l 10,50 €

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Vital & Vegan

	€
Mangold-Fritter/ Pastinaken-Karotten-Rosenkohl/ China Kohl/ Erdnussauce ^N	19,90

Vegetarisch

	€
Frische Tagliatelle/ Lauch/ Gorgonzola Gartenkräuter/ Chiasamen/ geröstete Kerne ^{G1/L/E}	18,90
Gefüllte Artischocken-Ravioli/ frische Artischocken Kalamata Oliven/ Kirschtomaten/Bergpfeffer ^{E/L/G1}	20,90

Weinempfehlung zum Vegetarischen

„S“ 2017 Pouilly-Fumé Los Angeles
Pouilly-Fumé ist ein berühmtes französisches Herkunftsgebiet für Weißwein. Es ist ein Loire-Wein aus der Rebsorte Sauvignon Blanc, dessen Bezeichnung fumé (französisch geräuchert) bedeutet.
0,1l á 6,50 €

Fisch

	€
„Bodensee Fischteller“ Duett vom Kretzer & Felchenfilet/ Limonen Sauce ^{F/L/G1} Zuckerschoten-Pastinaken-Karotten/ Butterkartoffeln	27,90
Gebratener Seesaibling/ Sautierte Garnelen/ Lauch Julienne/ Tagliatelle ^{K/G1/E/F/L/13}	34,90

Weinempfehlung zum Fisch

„S“ 2019 SANTI Lugana Folar DOC, Italien
Trockener, frischer italienischer Weißwein
mit fruchtig zartem Bouquet.
0,1l á 7,50 €

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Wild aus heimischen Wäldern

	€
Wildragout/ Preiselbeer-Birne/ Apfel-Rotkohl/ Serviettenknödel <small>L/E/G1</small>	22,90
Paniertes Rehschnitzel in Haselnusskruste/ Preiselbeeren/ Rosenkohl/ Maronenkartoffel <small>E/G1/S/U2</small>	29,90
Rosa Rehrücken/ Wachholderrahmsauce/ Preiselbeer Birne/ Rahmwirsingkuchen / Haselnussspätzle <small>G1/L/E/S/U2</small>	37,90

Weinempfehlung zum Wild

„S“ Pannobile Zweigelt & Blaufränkisch
Weingut Heinrich
0,1l á 8,00 €

Fleisch

	€
„Überlinger Schlemmerteller“ Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ <small>E/G1/S/L/2/3</small> Kräuter-Speck-Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle	20,50
Geschmorte Kalbsbäckchen/ Rotweinschalotten/ Portweinjus/ glasiertes Gemüse/ Trüffel-Kartoffelstampf <small>L/S/13</small>	25,90
Paniertes Hohenloher Kalbsschnitzel/ Winterlicher Salat/ Steakhouse Pommes <small>E/G1/A/L</small>	28,90
200g Rinderfilet vom Jungbullen/ Portweinjus/ glasiertes Junggemüse/ Rosmarin-Kartoffeln <small>S/13</small>	39,90

Weinempfehlung

„S“ 2014 Andeluna Cuatro Cepas Pasionado Tupungato
Mendoza, Cuvée aus Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc Argentinien Mendoza Andeluna
0,1 € á 12,50 €

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Dessert & Schmankerl zum Wein

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
...mit Riesling Sekt ¹³	5,50
...mit GREY GOOS Wodka ¹³	6,90
Rotunde's Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis ^{L/9/3/}	4,50
Lebkuchen-Crème-Brûlée/ Mandarinen-Sorbet ^{E/L}	9,50
Trio vom Bodensee-Apfel/ Apfelküchle/ Bratapfel-Sorbet/ Apfelkompott/ Vanillesauce ^{G1/L/E/13}	10,90
Christstollen-Parfait/ Gewürz-Orangen ^{L/E/U1}	12,90
Süße Dessertvariation aus der Patisserie ^{L/E/N/U1/G1}	14,50
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg ^{L/N/G1/U3/A}	14,50

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass

Cabernet, Merlot, Schioppettino

á 8,50 €

Weinempfehlung

...zum Käse...einfach Lecker...

“S” 2018 Eiswein

Enzinger Spätburgunder-Weißherbst

Kappelberg

0,1l á 32,50 € / 0,375l á 90,00 €

...oder doch einen Klassiker zum Schluss...

“S” 2009 Sauternes Grand Cru Classé

Château Coutet Barsac, Bordeaux

0,1l á 37,00 € / 0,375l á 99,00 €

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“

BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

Erklärung: Abkürzungen für Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien

Eier und Eierzeugnisse	E	Farbstoff	1
Fisch und Fischerzeugnisse	F	Konservierungsstoff	2
Glutenhaltiges Getreide Weizen	G1	Antioxidationsmittel	3
Glutenhaltiges Getreide Roggen	G2	Geschmacksverstärker	4
Glutenhaltiges Getreide Gerste	G3	Geschwefelt	5
Glutenhaltiges Getreide Hafer	G4	Geschwärzt	6
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	G5	Phosphat	7
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	W	Milcheiweiß	8
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	K	koffeinhaltig	9
Lupine und Lupinerzeugnisse	C	Chininhaltig	10
Senf und Senferzeugnisse	A	Süßungsmittel	11
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	S	Gewachst	12
Schalenfrüchte Mandeln	U1	Alkohol	13
Schalenfrüchte Haselnüsse	U2	Taurin	14
Schalenfrüchte Walnüsse	U3		
Schalenfrüchte Kaschunüsse	U4		
Schalenfrüchte Pecanüsse	U5		
Schalenfrüchte Paranüsse	U6		
Schalenfrüchte Pistazien	U7		
Schalenfrüchte Macadamia	U8		
Schalenfrüchte Queenslandnüsse	U9		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	O		
Schwefeldioxid und Sulfit	P		
Milch und Milcherzeugnisse	L		
Soja und Sojaerzeugnisse	B		
Erdnüsse und Nüsse	N		

...Küchenannahme bis 13.45 h & 20.45 h...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“