

# 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 Herbst-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 Rose-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 €**

...eins der bedeutendsten und renommiertesten Weingüter in Reims seit 1776 aus den besten Lagen der Champagne ist dieser Cuvée aus 40 % Chardonnay und 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 Herbst Menü

Duett vom Süppchen  
Kürbis & Steinpilz

S/V

\*\*\*

160g Rinderfilet aus dem Hause Schiller  
mit Kräuter-Speck-Waldpilze auf Trüffelravioli

G1/L/S/2

\*\*\*

Kürbis-Eiscreme <sup>8</sup>

44,90 €

...bis 20 Uhr buchbar...

### Weinempfehlung „Aufricht-Exklusiv“

2016 Aufricht Grauburgunder 1 Lilie „Edition by Glas“  
Weingut Aufricht, Meersburger Sängeralde

0,1l 5,50 € / 0,25l 12,50 €

### ...oder doch einen Spanier?

**2016 Rioja Roda Reserva**

Bodegas Roda, trocken

0,1l 5,90 € / 0,25l 14,50 €

## Vorspeisen

	€
Gratinierter Schwarzwälder Ziegenkäse <sup>L/A</sup> Trüffelhonig/ Kürbiskerne/ Rote Beete Carpaccio	9,50
Thunfischtatar nach Art des Hauses/ Kürbis-Mango/ Bergpfeffer/ Mini Kartoffelrösti <sup>F/G1/</sup>	12,50
Karamellisierte Gänsestopfleber/ Apfel-Avocado-Honig-Brunoise	13,90
Rotunde's Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Jakobsmuschel/ Thunfischtatar <sup>W/F/L/S/A/G1</sup>	16,50

## Salate

	€
Herbstlicher Gartensalat/ Hausdressing/ Parmesan/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini <sup>E/G1/A/S/L</sup>	7,90
Reichenauer Feldsalat/ Kartoffeldressing/ Speckwürfel/ Croutons <sup>G1/2/7/A</sup>	8,50

**...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 —

## Suppen

	€
Süppchen vom Hokkaido-Kürbis/ geröstete Kürbiskerne/ Kürbiskern Öl <sup>s</sup>	7,50
Steinpilzsüppchen/ Roulade vom Rehschinken <sup>2/G1/L</sup>	8,50
Zweierlei Süppchen im Weck Glas/ Kürbis & Steinpilz <sup>2/G1/L/S</sup>	9,90

## Vital & Vegan

	€
Pak Choi/ Süßkartoffel-Sesamkruste/ Curry-Linsen-Salza <sup>o</sup>	18,50

## Vegetarisch

	€
Überlinger Wald-Pilz-Ragout/ Bandnudeln/ Gartenkräuter/ Bergpfeffer <sup>G1/L/E</sup>	16,90
Gefüllte Steinpilzravioli/ Kürbiswürfel/ Kürbiskerne/ Rucola/ Parmesan <sup>E/L/G1</sup>	18,90

## Fisch

	€
„Bodensee Fischteller“ Duett vom Kretzer & Felchenfilet/ Tomaten-Lauchgemüse/ Butterkartoffeln <sup>F/L/G1</sup>	24,90
200g Yellowfin Thunfischsteak/ Limonensauce/ Rosmarinkartoffeln/ Herbstlicher Salat <sup>F/L/G1/S/E/A</sup>	25,90
Sous-vide gegarter Seesaibling/ Sautierte Garnelen/ Gemüse Julienne/ Tagliatelle <sup>W/G1/E/F/L/13</sup>	29,90

## Weinempfehlung zum Fisch

2019 Riesling Halbstück trocken

Weingut Krebs

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 —

## Herbstlich & Lecker

	€
Heimisches Wildragout/ Preiselbeer-Birne/ Rahmwirsingkuchen/ Haselnussspätzle <sup>L/U<sub>2</sub>/E/G<sub>1</sub></sup>	22,50
Medaillons vom Rehrücken/ Wachholderrahmsauce/ Rotkohl/ Maronenkartoffeln <sup>G<sub>1</sub>/L/E/S</sup>	35,90

**Weinempfehlung zum Wild**  
**2017 Tinta Barocca „Alles verloren“**  
Allesverloren, Swartland, Südafrika  
**0,1l 4,50 € / 0,25l 10,50 €**

## Fleisch

	€
Paniertes Hohenloher Kalbsschnitzel/ Steakhouse Pommes/ Herbstlicher Salat <sup>E/G<sub>1</sub>/A/S/L</sup>	22,50
Geschmorte Kalbsbäckchen/ Rotweinschalotten/ Portwein Jus/ glasiertes Gemüse/ Trüffelkartoffelstampf <sup>L/13/S/</sup>	24,90
200g Rinderfilet vom Jungbullen/ Kräuterbutter/ glasiertes junges Gemüse/ Rosmarinkartoffeln <sup>L/13</sup>	34,90

**Weinempfehlung**  
**2019 Bacchus**  
Weingut Vollmayer, Hilzingen  
**0,1l 5,50 € / 0,25l 10,50 €**

## Rotunde's Klassiker

	€
Wurstsalat nach Art des Hauses/ <sup>P/A/2/3/7</sup> Tomaten-Paprika-Zwiebelwürfel/ Gartenkräuter	9,50
„Überlinger Schlemmerteller“ Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Kräuter-Speck-Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle <sup>E/G<sub>1</sub>/S/L/2/3</sup>	19,50
200g Rostbraten aus dem Hause Schiller/ Zwiebelkruste/ Steakhouse Pommes <sup>S/G<sub>1</sub>/L</sup>	27,90

**...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 —

## Dessert & Schmankerl zum Wein

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
...mit Riesling Sekt <sup>13</sup>	5,50
...mit Grey Goose Wodka <sup>13</sup>	6,90
Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanillerahmeis <sup>L/9/3/</sup>	4,50
Schokoladen-Creme-Brûlée von der Valrhonaschokolade/ saisonales Sorbet <sup>E/L/U1</sup>	9,50
Vollmilch-Mousse au Chocolat & Schoko-Brownie/ gebrannten Mandelsplitter <sup>E/L/U1/G1/N</sup>	10,90
Vanille-Waldhonig-Parfait/ Zwetschgen-Röster <sup>L/E</sup>	12,90
Süße Dessertvariation aus der Patisserie <sup>L/E/N/U1/G1</sup>	14,50
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg <sup>L/N/G1/U3/A</sup>	14,50

### Digestif

#### **Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass**

Cabernet, Merlot, Schioppettino

**8,50 €**

### Weinempfehlung

**...zum Käse...einfach Lecker...**

#### **2020 Grüner Veltliner, trocken**

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee-Baden

0,1l á 5,50 €/ 0,25l 10,50 €

#### **...oder doch einen Valpolicella ...**

#### **2016 Valpolicella Ripasso, Superiore**

Monte Garbi, Tenuta St. Antonio, Venetien

0,1l á 5,50 €/ 0,25l 10,50 €

**Erklärung: Abkürzungen für Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien**

**...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 —

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	Geschwärtzt	6
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	G5	Phosphat	7
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	W	Milcheiweiß	8
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	K	koffeinhaltig	9
Lupine und Lupinenerzeugnisse	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“