

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 Sommer Apéro

Eine Komposition aus fruchtiger Erfrischung,
klarer Struktur und prickelnder Finesse
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 Sommer Empfehlungen

Steak & Fisch vom Grill

	€
200g Rumpsteak P Aus dem Hause Schiller/ für Kenner ein unverzichtbarer Genuss	19,50
200g Rinderfilet vom Jungbullen P Aus dem Hause Schiller/ besonders zarter Biss/ einmaliger Geschmack	25,50
Neuseeländische Lammkotelett P natürliche Haltung/ mildes Aroma	20,50
Seesaiblings Filet F Süßwasserfisch/ festes, aromatisches und fettarmes Fleisch	18,50
200g Yellowfin Thunfischsteak F Gelbflossenthunfisch/ medium gebraten/ für Liebhaber	22,50
Ca.160g Riesengarnele U5/ pro Stück Ohne Kopf mit Schale ...so lange es gibt...	14,50

...Saucen & Butter ...

Hausgemachte Portwein Jus oder Limonensauce ^{S/A/G1/L}
sowie Kräuterbutter reichen wir zu jedem Gericht dazu

...Beilagen zur Auswahl...

Sommersalat/ Gemüsepfanne/ Pfifferlinge/
Rosmarinkartoffeln/ Steakhouse Pommes/
Süßkartoffel Pommes

je 6,50 €

...die Beilagen stehen nur in Verbindung mit den oben aufgeführten Speisen...

Weinempfehlung

Weinempfehlung

2018 Wittmann Riesling trocken
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,25 l á 9,80 €

...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/N} Trüffelhonig/ Sonnenblumenkerne/ Rote Beete Carpaccio	9,50
Drei Jakobsmuscheln/ Mango-Chutney/ Baby Spinat/ Pinienkernen ^{W/S/P}	12,50
Carpaccio vom Rind/ Olivenöl/ Fleur de Sell Pinienkernen / Rucola/ Parmesanflocken ^L	13,50
Rotunde's Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Jakobsmuschel/ Lachstatar ^{W/F/L/P/S/A}	16,50

Salate

	€
Baby Leaf & Wildkräutersalate/ Hausdressing/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Parmesanflocken/ Cherry Tomaten/ Grissini ^{E/G1/C/A/S}	7,90

Suppen

	€
Rahmsüppchen vom Pfifferling/ Kräutercroutons/ Gartenkräuter ^{G1/L/S/E/P}	7,50
Rinder Consommé/ Kräuterflädle ^{G1/L/S/A/E}	6,90

Vegan

	€
Gebratener Tofu nach Art des Hauses/ Tomaten-Orangen-Sauce/ Baby-Spinat/ Pinienkerne ^{O/U/B}	18,50

Vegetarisch

	€
Rahmpfifferlinge nach Art des Hauses/ Bandnudeln/ Gartenkräuter/ Bergpfeffer ^{G1/L/S/E/P}	16,90
Gefüllte Rucola-Ravioli/ Salbei Butter/ Pfifferlinge/ Tomatenwürfel ^{G1/L/S/A/O}	17,90

Der Rosé-Klassiker aus Überlingen

2018 Kress Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Kress
0,25 l á 10,90 €

...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 —

Fisch

	€
Bodensee Fisch-Grill-Teller/ Felchen & Kretzer/ Mandelbutter/ Brokkoli Petersilienkartoffeln <small>F/L/G1/S/E/A</small>	24,50
Ganzer Bodenseesaibling/ Sommersalat/ Butterkartoffeln <small>F/L/G1/S/E/A</small>	24,50

Weinempfehlung

2018 Kress Cuvee Noir trocken
Weingut Kress
0,25 l á 9,90 €

Fleisch

	€
„Überlinger Schlemmerteller“ Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle <small>G1/L/E/S/A</small>	19,50
Rotunde´s Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Mini Rösti/ Sommerlicher Salat <small>E/A/S/G1</small>	23,50

Lust auf mehr...?

Dann fragen Sie gerne unser Servicepersonal
nach unseren frischen, saisonalen und aktuellen
Tages- und Wochenendempfehlungen

Für den kleinen Hunger

	€
Wurstsalat nach Art des Hauses/ <small>P/B/E/C/S/A/L</small> Tomaten-Paprika-Zwiebelwürfel/ Gartenkräuter	9,50
Großer Sommersalat Baby Leaf & Wildkräuter/ Hausdressing/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Cherry Tomaten/ Grissini/ Parmesanflocken <small>G1/E/S/A/L</small>	14,50
...mit Kräuter-Pfifferlingen <small>P</small>	18,50

...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

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
...mit Riesling Sekt	5,50
...mit Grey Goose Wodka	6,90
Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanillerahmeis <small>L/G/P/B/G1/N/U1/9/3</small>	4,50
Creme-Brûlée/ Erdbeer-Rhabarberragout/ saisonales Sorbet <small>L/N/U1/E/P</small>	9,50
Erdbeermousse/ Mandel-Karamellsplitter/ Schokoladenbrownie <small>L/N/U1/E/P</small>	10,90
Vegane Mohn-Grieß Schnitte/ <small>N/P</small> Erdbeersalsa/ Melonen-Gurken Smoothie	12,50
Süße Dessertvariation aus der Patisserie <small>L/E/N/U1/P</small>	14,50

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass

Cabernet, Merlot, Schioppettino

8,50 €

Leckereien zum Wein

	€
Kalamata-Oliven & Tomaten Pesto/ <small>G1/L/N</small> Grissini/ Steinofenbaguette	7,90
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg <small>L/N/G1/C/P</small>	14,50

Digestif

Late Bottled Vintage Port Lieblich

Quinta Nova, Douro

7,00 €

-Candle light Dinner für ZWEI-

Buchen Sie jetzt für Ihren liebsten einen Romantischen Tisch
mit einem saisonalen 5 Gang Menü
mit Voranmeldung für nur 39,90 € pro Person

...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 Pecannüsse	U5		
Schalenfrüchte Paranüsse	U6		
Schalenfrüchte Pistazien	U7		
Schalenfrüchte Macadamia	U8		
Schalenfrüchte Queensland Nüsse	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“