

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 Frühlings-Apéro

„Yuzu-Spritz“

Eine Komposition aus Zitrusfrucht und Sekt
Lassen Sie sich überraschen...

0,1 l á 6,50 €

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 14,50 € / 0,375 l á 49,90 €

...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 15,90 € / 0,375 l á 59,90 €

...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 —

Rotunde´s Menü

Rotunde´s Frühlingsalat an Hausdressing
und Garnelen vom Grill E/G1/A/S/L/F

*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Stangenspargel
an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

L/G1/13

**

Zitronengras-Crème-Brûlée & grünes Apfelsorbet
E/F/L/K/U1/U2/U3/G4/13

49,90 €

...gerne als Vegan oder Vegetarisch erhältlich...

Frischer deutscher Spargel

Sauce Hollandaise/ Butterkartoffeln

18,50 €

...gerne mit einem...

-Kräuterpfannkuchen á 8,50 €

-Kalbsschnitzel á 18,50 €-

-Seesaibling á 18,50 €-

-120g Rinderfilet á 19,50 €-

E/F/L

Wussten Sie schon?

-Schlemmer-Themen-Brunch-

An ausgewählten Sonntagen von November bis April im Kursaal,
erwartet Sie von 10 bis 14 Uhr eine kulinarische Auswahl für
Groß und Klein. Nur mit Voranmeldung.

-Candle light Dinner für ZWEI“-

Mit Voranmeldung können Sie für Ihren Liebsten
einen romantischen Tisch mit einem
saisonalen 5 Gang Menü
für nur 49,90 € pro Person buchen.

-Gutscheine-

... wir haben für jeden Anlass im Hotel den passenden Gutschein
für Sie, gerne erhalten Sie weitere Informationen von unserem
Rezeptionsteam.

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 —

Vorspeisen

| | € |
|--|-------|
| Veganes Gemüsetatar im Filo-Körbchen/ Sprossen-Sesam-Salat <small>G₁/A/O</small> | 10,50 |
| Schwarzwälder Ziegenkäse/ Bärlauchkruste/ Tomatenconfit/ Tramezzini <small>L/G₁/L</small> | 12,50 |
| Büffelmozzarella/ Karamellisierter Spargel/ Pfirsich/ Pistazie <small>L/G₁/E</small> | 14,50 |
| Frühlings-Gartensalat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini <small>G₁/ L/ N/O/E</small> ...mit Garnelen vom Grill <small>F</small> | 9,50 |
| | 16,50 |

Weinempfehlung zur Vorspeise

Weißburgunder
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee
0,1l á 5,50 € / 0,25l 11,50 €

Suppen

| | € |
|--|------|
| Süppchen vom weißen Spargel/ mit Einlage <small>L/G₁</small> | 9,50 |
| Süppchen vom Bärlauch/ Kartoffelstroh | 8,50 |

Vital & Vegan

| | € |
|--|-------|
| Rotunde´s Spargelragout/ Tagliatelle/ Bergpfeffer/ Gartenkräuter <small>G₁/ L</small> ...mit Lachsröschen | 20,90 |
| | 24,90 |
| Zitronen Couscous/ Honiggemüse/ Schwarzer Sesam | 20,90 |
| Kräuter-Pilzpfanne/ Trüffelsauce/ Gemüse Brunoise/ Knoblauch-Baguette <small>G₁/ L</small> <small>L/G₁/S</small> | 20,90 |

Weinempfehlung

Chardonnay
Soligo, Venetien Italien
0,1l á 5,90 € / 0,25l 11,90 €

...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

| | € |
|---|-------|
| Gebratener Seesaibling/ Mandelbrokkoli/ Jasmin-Reis <small>W/G1/E/F/L/13</small> | 27,90 |
| Lachs-Tagliatelle/ Riesling Sauce/ Bergpfeffer/ Gartenkräuter <small>L/G1/F/13</small> | 22,90 |

Weinempfehlung zum Fisch

Riesling
Moßbach, Pfalz
0,1l á 5,00 € / 0,25l 10,50 €

Fleisch „Regional & Lecker“

| | € |
|---|-------|
| Überlinger Schlemmerteller/ Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Sautierte Champignons/ Marktgemüse/ Spätzle <small>L/13/S/G1/E</small> | 22,50 |
| Kling's Maultaschen/ Zwiebelschmelz/ Käsespätzle <small>G1/L/E/13</small> | 18,50 |
| Paniertes Kalbsschnitzel/ Frühlingsalat/ Steakhouse Pommes <small>E/G1/S/L/13</small> | 25,50 |
| Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Frühlingsalat Salat/ Minirösti <small>L/G1/E</small> | 25,50 |
| 200g Zwiebelrostbraten/ Portwein Jus/ Käsespätzle <small>L/13/G1/13/S</small> | 28,50 |
| Lammkarree mit Kräuterkruste/ <small>G1/L/13</small> Portwein Jus/ Speck-Bohnen/ Rosmarinkartoffeln | 32,90 |

Weinempfehlung zum Fleisch

Spätburgunder trocken
Weingut Kress, Überlingen Bodensee
0,1l á 4,90 € / 0,25l 9,50 €

...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 |
| Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis ^{L/9/3} | 4,90 |
| Rotunde´s Zitronengras-Crème-Brûlée/ Grünes Apfelsorbet/ Granola ^{E/L/ U1/U2/U3/G4/13} | 8,90 |
| Toblerone-Parfait/ ^{E/G1/L/U2} Kumquats/ Kaffee Crumble | 8,90 |
| Veganes Haselnusstörtchen/ ^{13/G1/U1/U2} Campari Sorbet/ Orangengelee | 9,50 |
| Rotunde´s Sacher-Schnitte/ ^{G1/E/L} Schoko Ganache/ Matcha Eis/ Beerenragout | 9,50 |

Weinempfehlung zum Dessert

Bacchus feinherb
Vollmayer, Hilzingen Bodensee
0,1l á 5,50 € / 0,25l 11,50 €

Schmankerl zum Wein

Oliven/ Tomaten Pesto/ Baguette
6,90 €

...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 —

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 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“