



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

APERITIF-EMPFEHLUNG

Rotunde´s -Apéro

Eine Komposition aus Zimt und Bratapfel
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 €
oder doch einen...

Brut Rosé - Louis Roederer

0,1 l á 15,90 € | 0,375 l á 59,90 €

...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...

WUNSCHAUSWAHL

FLEISCH

200g Roastbeef € 29,90 | 200g Rinderfilet € 35,90 |
200g Filet vom Jungschwein € 24,90 | 200g Putenbrust € 20,90
Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

FISCH

Seesaibling € 20,50 | Wolfsbarsch € 20,50
Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

...Beilagen zur Auswahl...

Baby Leaf Salat | Mini Rösti | Gemüsepfanne | Blattspinat |
Kartoffelstampf | Steak House Pommes | Rosmarinkartoffeln | Spätzle
je € 8,50

...Saucen werden zu jedem Gericht serviert...

...Butter...

Hausgemachte Kräuterbutter
€ 2,50

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenkäse € 12,50
Trüffelhonig | Rote Beete Carpaccio

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl € 16,50
Knoblauch-Baguette

Drei Jakobsmuscheln € 16,50
Karotten-Fondue | Baby Spinat

Rotunde´s Vorspeisenvariation € 20,50
Ziegenkäse | Jakobsmuschel | Lachstatar

Salate

Rotunde´s Baby Leaf Salat € 9,50
Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten |
geröstete Kürbiskerne | Grissini

Reichenauer Feldsalat € 12,50
Heidelbeerdressing | Speckwürfel | Croutons
...mit geräucherter Entenbrust | Walnüsse € 16,50

Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe € 8,50
Kartoffelstroh

Wild Consommé € 9,50
Wildklöschen^{G1}

Vegi & Vegan

VITAL

Kräuter-Pilzpfanne € 22,90
Trüffelsauce | Gemüse Brunoise | Knoblauch-Baguette

VEGAN

Grünkern-Risotto € 22,90
Kürbiswürfel | Zitronen-Salbei

Bitte beachten Sie unsere Küchenannahmezeiten bis 20.45 h

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

WINTER-MENÜ

Rotunde´s Vorspeisenvariation

Ziegenkäse | Jakobsmuschel | Lachstatar
*

Zweierlei Süppchen im Weck Glas

Kartoffel & Wild Consommé
**

Wolfsbarsch

Ratatouille Kruste | Fregola

Cassis Sorbet

Rieslingsekt

Rosa gebratener Rehrücken

Wachholderrahmsauce | Preiselbeer Birne |
Rahmwirsingkuchen | Kartoffelstampf

Rotunde´s Crème-Brûlée

3 Gang € 79,90 oder 6 Gang € 99,00
...buchbar bis 19.30 Uhr...

Weine

Weinreise zum Menü oder auf Wunsch

3 Weine á 0,2l für nur € 25,00 pro Person

Weinempfehlung zum Fleisch

Cuvée aus Syrah und Grenache
Weingut Delas Cotes-du-Rhone, Frankreich
0,1l á € 5,50 | 0,25l € 12,00

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
Cabernet, Merlot, Schioppettino
2cl á 8,90 €

Altes Pflümle Brennerei Emil Scheibel
2cl € 6,90

Saisonale Empfehlungen

Frisch vom Markt und nur mit einer begrenzten Auflage
gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft über
die täglichen Tagesempfehlungen aus der Küche...

Auf Vorbestellung für vier Personen

Ganze Gans aus der Region tranchiert am Tisch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
á € 39,90 pro Person
...inklusive Aperitif & Espresso...

Hauptgang

Kling´s Badische-Maultaschen € 20,50
Schmelzzwiebeln | Baby Leaf Salat

Überlinger Schlemmerteller € 24,50
Medaillons vom Jungschwein | Rahmtunke | Waldpilze |
Marktgemüse | Spätzle

Rinderfiletspitzen vom Jungbullen € 26,90
Mini Rösti | Portweinjus | Baby Leaf Salat

Paniertes Kalbschnitzel € 28,50
Rahmsauce | Spätzle

Roastbeef vom Angusrind € 32,90
Zwiebelkruste | Portwein-Jus | Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen € 34,90
Rotweinschalotten | Portweinjus |
glasiertes Gemüse | Kartoffelstampf

Saison

Heimisches Rehragout € 24,90
Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Serviettenknödel

Paniertes Rehschnitzel in Haselnusskruste € 29,90
Preiselbeer Birne | Wachholderrahmsauce |
Speck-Rosenkohl | Serviettenknödel

Dessert

Hausgemachte Sorbets
pro Kugel € 3,50

Rotunde´s Affogato € 4,90
Darboven Espresso | Vanille-Rahmeis

Rotunde´s Crème-Brûlée € 9,50
Cassis Sorbet

Spekulatius-Mousse € 9,50
Apfel-Zimt-Würfel | Macarons

Französische Käseauswahl € 18,50 €
Variation aus fünferlei Käsesorten |
Feigensenf | Fromagerie Tourette-Strasbourg