

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 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 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 €

...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

Reichenauer Feldsalat an Himbeerdressing
mit Garnelen vom Grill

*

Zwiebelrostbraten
an Portwein Jus und Käsespätzle

**

Crème-Brûlée & Cassis-Sorbet

39,90 €

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

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 45,00 € pro Person buchen.

-Gutscheine-

...haben wir für Sie für jeden Anlass im Hotel, 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

	€
Ziegenkäse im Speckmantel/ Winterlicher Gartensalat ^{L/A/U2/U3/N/13}	9,50
Geräuchertes Lachstatar/ Kräuter Creme/ Mini Rösti ^{L/F}	10,50
Winterlicher Gartensalat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini ^{E/G1/A/S/L}	9,50
...mit Garnelen vom Grill	16,50

Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{E/G1}	6,50

Vital & Vegan

	€
Gerstengraupen-Risotto/ Waldpilze/ Melone ^L	18,50
Gefüllte Artichoken-Ravioli/ ^{L/G1/P/E} Kräuter-Schmand/ Kürbiskerne/ Kirschtomaten/ Rucola	18,50

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2020 Gavi di Gavi DOCG
Weingut Pico Maccario, Piemont-Italien
0,1l 6,50 € / 0,25l 12,00 €

Fisch

	€
Gebratener Seesaibling/ Mandelbrokkoli/ Jasmin-Reis ^{W/G1/E/F/L/13}	27,90

Weinempfehlung zum Fisch

„S“ 2020 Weißburgunder
Weingut Kress, Überlingen-Bodensee
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 —

Fleisch „Regional & Lecker“

	€
Überlinger Schlemmerteller/ Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Sautierte Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle <small>L/13/S/G1/E</small>	22,50
Klings Badische-Maultaschen/ Schmelzzwiebeln/ Käsespätzle <small>L/G1/E</small>	18,50
Paniertes Schnitzel/ Winterlicher Salat/ Steakhouse Pommes <small>E/G1/S/L/13</small>	19,50
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Winterlicher Salat/ Minirösti <small>L/G1/E</small>	24,50
200g Zwiebelrostbraten/ Portwein Jus/ Käsespätzle <small>L/13/G1/13/S</small>	27,50

Weinempfehlung zum Fleisch

„S“ Valpolicella Ripasso

Cuvée bestehen aus Corvina, Rondinella und Oseleta
Zenato Ripasso Valpolicella Ripasso Superiore, Venetien

0,1l 7,50 € / 0,25l 14,00 €

Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis <small>L/9/3</small>	4,90
Rotunde´s Crème-Brûlée/ Mandelhippe/ Beerenragout <small>E/L</small>	8,90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas/ Eierlikör <small>L/E/N/13/G1</small>	8,50

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass

Cabernet, Merlot, Schioppettino

á 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 —

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“