



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

APERITIF-EMPFEHLUNG

Rotunde´s -Apéro

Eine Komposition aus Bergamotto Likör aus Kalabrien 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...

Brut Rosé - Louis Roederer

0,1 l á 15,90 € | 0,375 l á 59,90 €

GRILL

FLEISCH

200g Rinderrücken € 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 | Dorade € 20,50 |

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

...Beilagen zur Auswahl...

Baby Leaf Salat^{E/G1/A/L} | Mini Rösti^{G1/L} | Gemüsepfanne |
Rosmarinkartoffeln | Steak House Pommes | Käsespätzle
je € 8,50

...Butter...

Hausgemachte Kräuterbutter^L
€ 2,50

VORSPEISEN

Schwarzwälder Ziegenkäse € 12,50

Trüffelhonig/ Rote Beete Carpaccio^{L/A}

Büffelmozzarella € 14,50

Zitronen-Olivenöl | Bresaola | Pesto |
Tomaten Chutney | Olivenbaguette^{L/N/E/O}

Geräuchertes Lachstatar € 14,50

Avocado | Mini Rösti | Kräuterdip^{L/G1/F/23/5/A}

Baby Leaf Salat € 10,50

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten |
geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini^{E/G1/A/L}

SAISON

Süppchen vom Kürbis € 9,50^{LG1}

mit Einlage

...mit Garnelen am Spieß € 15,50

Rotunde´s Kürbis-Ragout € 22,50

Geröstete Kürbiskerne | Tagliatelle |
Bergpfeffer | Gartenkräuter^{L/G1}

Vegi & Vegan

VITAL

Kräuter-Pilzpfanne € 22,90

Trüffelsauce | Gemüse Brunoise | Knoblauch-Baguette^{L/G1}

VEGAN

Gerstengraupen-Risotto € 23,50

Waldpilze | Melone^{L/G1}

...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

WEINE

Weinempfehlung zur Vorspeise

Weißburgunder Spitalkellerei Konstanz, Bodensee
0,1 l á 4,50 € / 0,25 l 9,50 €

Weinempfehlung zum Fisch

Viognier Delas, Côtes du Rhône
0,1 l á 6,50 € / 0,25 l 12,50 €

Weinempfehlung zum Fleisch

Spätburgunder trocken
Weingut Kress, Überlingen Bodensee
0,1 l á 4,90 € / 0,25 l 10,50 €

Weinempfehlung zum Dessert

Riesling Auslese, Weingut Clauß
0,1 l á 5,50 € / 0,25 l 11,50 €

Digestif

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

Altes Pflümle Brennerei Emil Scheibl
2cl á 6,50 €

2014 Quinta Nova Vintage Portwein

Im Mund dann eine Aroma-Explosion, die Schokolade,
Brombeere, Kirsche und Cassis freigibt.
5cl á 7,50 €

SCHMANKERL

Rinderfiletspitzen-Crostini € 16,50

Bauernbrot | Tomatencreme | Knoblauch | Zwiebel^{L/G1}

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl € 18,90

mit Knoblauchbaguette

Antipasti Platte & Italienische Salami € 24,90

mit Knoblauchbaguette

Französische Käseauswahl € 20,50

Fromagerie Tourette-Strasbourg
Variation aus fünferlei Käsesorten | Feigensenf

HAUPTGANG

Lachs-Tagliatelle € 22,90

Riesling Sauce | Bergpfeffer | Gartenkräuter^{F/G1/S/L}

Überlinger Schlemmerteller € 24,50

Medaillons vom Jungschwein | Rahmtunke | Waldpilze |
Marktgemüse | Spätzle^{E/G1/S/L/13}

Kling´s Badische-Maultaschen € 20,50

Schmelzzwiebeln | Käsespätzle^{G1/L/E/13}

Rinderfiletspitzen vom Jungbullen € 26,90

Mini Rösti | Portwein-Jus | Baby Leaf Salat^{S/E/G1/L/13}

Paniertes Kalbschnitzel € 27,50

Rahmsauce | Spätzle | Baby Leaf Salat^{E/G1/S/L/13}

Minutensteak vom Rinderrücken € 28,90

Portwein Jus | Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln^{G1/L/13}

DESSERT

Hausgemachtes saisonales Sorbet

pro Kugel € 3,50

Rotunde´s Affogato € 4,90

Darboven Espresso | Vanille-Rahmeis^{L/9/3}

Rotunde´s Crème-Brûlée € 9,50

Cassis Sorbet^{E/L/ U1/U2/U3/G4/13}

Himbeer- Panna-Cotta € 9,50

Kokoscreme^{E/G1/L/U2}

...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