

# 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

\*

Zwiebelrostbraten  
an Portwein Jus und Käsespätzle

\*\*

Zitronengras-Crème-Brûlée & grünes Apfelsorbet  
**44,90 €**

...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-**

... 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

	€
Gemüsetatar im Filo-Körbchen/ Sprossen-Sesam-Salat (vegan)	10,50
Schwarzwälder Ziegenkäse/ Rhabarber Chutney/ Mini Rösti <sup>F/L/A/U<sub>2</sub>/U<sub>3</sub>/N/13</sup>	12,50
Serrano-Schinken & Büffelmozzarella/ Erbsencreme/ Wachtelei/ Tramezzini	14,50
Frühlings-Gartensalat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini <sup>E/G<sub>1</sub>/A/S/L</sup>	9,50
...mit Garnelen vom Grill	16,50

### Weinempfehlung zur Vorspeise

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

## Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit Kling's Maultasche <sup>E/G<sub>1</sub></sup>	9,50

## Vital & Vegan

	€
Vegane Harissa Pasta/ Oliven-Karpern/ getrocknete Tomaten/ Thymian <sup>L</sup>	18,50
Veganer Burger/ Kichererbsen/ vegane Sauce/ Süßkartoffelpommes	18,50
Kräuter-Pilzpfanne/ Trüffelsauce/ Gemüse Brunoise/ Knoblauch-Baguette	18,50

### Weinempfehlung zu Vital & Vegan

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	24,90

### 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	18,50
Paniertes Schnitzel/ Frühlingssalat/ Steakhouse Pommes <small>E/G1/S/L/13</small>	19,50
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Frühlingssalat Salat/ Minirösti <small>L/G1/E</small>	24,50
200g Zwiebelrostbraten/ Portwein Jus/ Käsespätzle <small>L/13/G1/13/S</small>	27,50
Lammkarree mit Kräuterkruste/ Portwein Jus/ Speck-Bohnen/ Rosmarinkartoffeln	29,90

### 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 <sup>L/9/3</sup>	4,90
Rotunde´s Zitronengras-Crème-Brûlée/ Grünes Apfelsorbet/ Granola <sup>E/L/ U1/U2/U3/G4/13</sup>	8,90
Toblerone-Parfait/ Kumquats/ Kaffee Crumble	8,90
Veganes Haselnusstörtchen/ Campari Sorbet/ Orangengelee	9,50
Rotunde´s Sacher-Schnitte/ 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 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“