

# 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 Sommer-Apéro

Eine Komposition Bergamotto-Likör aus Kalabrien und Sekt  
Lassen Sie sich überraschen...

**0,1 l á 7,20 €**

#### 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 12,50 € / 0,375 l á 37,90 €**

...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 13,50 € / 0,375 l á 40,90 €**

**...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 —

## Schlemmereien aus der Grillküche

### Steaks vom Grill

aus Übersee

€

---

#### **250g Wagyu Ribeye Entrecôte**

für Fleischliebhaber...mit saftigen Fettrand

34,90

#### **200g Tenderloin/ Irisches Hereford Rind**

Freiland Aufzucht/ Premium Qualität aus Irland/ der Fleischklassiker

34,90

#### **450g Mariniertes Flankensteak/US Black Angus**

einzigartiges Geschmackserlebnis

34,90

Bitte wählen Sie Ihre Gar Stufe zwischen  
„english/ medium/ well done“

### Fisch vom Grill

aus Übersee

€

---

#### **200g Yellowfin Thunfischsteak** <sub>F</sub>

Gelbflossenthunfisch/ Sushi Qualität/ Medium gebraten/ für Liebhaber

20,50

#### **U6 Riesengarnele/ Black Tiger Giant** <sub>F</sub>

Südafrika/ Premium Qualität/ mit Kopf & Schale/ bis zu 20 cm groß

18,50

### Burger vom Grill

...einfach Lecker...

€

---

#### **170g US Wagyu Steakhouse Burger** <sub>G1/G2/2/A/L/O</sub>

Käse/ Bacon/ Tomate/ Zwiebeln/ kleine Portion Steakhouse Pommes

18,50

#### **VEGI Burger**

Falafel (Bohnen & Kichererbsen)/ Avocado/ Zwiebel/ Tomate/ Essiggurke

16,50

### ...Beilagen zur Auswahl...

Baby Leaf Salate/ Gemüsepfanne/ Rosmarinkartoffeln/  
Steak House Pommes

je 7,50 €

### Exklusive zur Saison

Sautierte Pfifferlinge & Knoblauch-Baguette <sub>G1/L</sub>

je 12,50 €

### ...Dips & Butter...

Mango Bergpfeffer Chutney/ Paprika-Chili Salsa/  
Tomaten-Balsamico Chutney/

Hausgemachte Kräuterbutter <sub>L</sub>

je 2,50 €

**...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 —

## Vorspeisen

	€
Gratinierter Schwarzwälder Ziegenkäse <small>L/A</small> Trüffelhonig/ Sonnenblumenkerne/ Rote Beete Carpaccio	10,50
Duett vom Tatar/ geräuchertes Lachstatar & Thunfisch/ Avocado/ Mini Rösti/ Kräuterdip <small>L/F</small>	12,50
Büffelmozzarella/ Zitronen-Olivenöl/ Bresaola/ Pesto/ Grana Padano <small>L/N</small>	12,50
Jakobsmuschel & Garnele/ Mango Chutney/ frittierter Rucola <small>K/F</small>	16,50
Rotunde´s Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Lachstatar/ Jakobsmuschel <small>K/F/L/A/F</small>	18,50

## Salate

	€
Sommerlicher Baby Leaf Salat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Grissini <small>E/G1/A/L</small>	9,50
Surf & Turf Salat/ Rinderfiletscheiben & Garnelen/ Granatapfelkerne/ Hausdressing <small>G1/E/2/7/A/F</small>	26,50

## Suppen

	€
Süppchen vom Pfifferling/ <small>L/G1/O</small> ...mit Mini Speckknödel	8,50 11,50

## Vital & Vegan

	€
Süßkartoffel-Gnocchi/ Kirschtomaten/ Pesto Rosso/ Rucola <small>G1/N/S/</small>	18,90

## Weinempfehlung

2020 Bacchus

Weingut Vollmayer, Bodensee

0,1l á 6,50 € / 0,25l á 13,00 €

**...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 —

## Vegetarisch

	€
Steinpilz Ravioli/ <small>L/G1/P</small> Salbeibutter/ Pinienkerne/ Kirschtomaten/ Rucola	22,90
Rotunde´s Pfifferlings-Ragout/ <small>L/G1</small> Tagliatelle/ Bergpfeffer/ Gartenkräuter	18,90

### Weinempfehlung

2021 Speisemeister weiß  
Weingut Aufricht, Bodensee  
0,1l á 5,90 € / 0,25l á 11,50 €

## Fisch

	€
Zweierlei vom Bodensee Fisch Kretzer & Seesaibling/ <small>F/L/13/G1</small> Limonensauce/ Kirschtomaten-Zucchini/ Tagliatelle	29,90

## Fleisch

	€
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Mini Rösti/ Portwein-Jus/ Sommerlicher Salat <small>S/E/G1/L</small>	26,50
Hohenloher Kalbsrückensteak/ <small>E/G1/S/L/13</small> Rahmtunke/ Kräuter-Pfifferlinge/ Spätzle	26,90
180g Rinderfilet vom Jungbullen/ <small>S/E/G1/13/F</small> Portwein Jus/ Kräuter-Pfifferlinge/ junges Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	44,90

### Weinempfehlung

2020 Grauburgunder  
Weingut Thomas Geiger, Bodensee  
0,25l á 12,50 €

## Rotunde´s Klassiker

	€
Wurstsalat nach Art des Hauses/ Käsestreifen/ Tomaten-Paprika-Zwiebelwürfel/ Gartenkräuter <small>P/B/E/C/S/A/L</small>	13,90
Klings Badische-Maultaschen/ Schmelzzwiebeln/ Jus/ Sommerlicher Salat <small>L/G1/E</small>	18,50
„Überlinger Schlemmerteller“ <small>E/G1/S/L/13</small> Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Sautierte Pfifferlinge/ Marktgemüse/ Spätzle	24,50

...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 & Schmankerl zum Wein

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
...mit Riesling Sekt <sup>13</sup>	5,50
...mit GREY GOOSE Wodka <sup>13</sup>	6,90
Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis <sup>L/9/3</sup>	4,90
Rotunde´s Crème-Brûlée von der Valrhonaschokolade/ Beerenkompott/ Cassis Sorbet <sup>E/L</sup>	9,90
„P“ Mille-feuille nach Art des Hauses <sup>L/E/N/13</sup>	12,50
„P“ BIENENSTICH mal anders... <sup>L/G1/13/U1</sup> Honigbiskuit/ Vanille-Parfait/ karamellisierte Mandeln	14,50
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg <sup>L/N/G1/U3/A/U1</sup>	16,50
Kalamata-Oliven & Tomaten Pesto/ Grissini/ Baguette <sup>G/L/N/G1</sup>	8,90

-Empfehlung durch die Patisserie mit einem „P“-

### Digestif

#### **Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass**

Cabernet, Merlot, Schioppettino

**2cl á 8,90 €**

#### **2014 Quinta Nova Vintage Portwein**

Im Mund dann eine Aroma-Explosion, die Schokolade,  
Brombeere, Kirsche und Cassis freigibt.

**5cl á 7,50 €**

### Weinempfehlung

**...zum Käse...einfach Lecker...**

#### **2019 Riesling Auslese**

Weingut Clauß, Lottstetten

**0,1l á 12,50 €**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
Ihr Seerestaurant Rotunde 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 —

## 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	Milchweiß	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“