

# 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

Eine Komposition Sanddorn-Likör und Sekt  
Lassen Sie sich überraschen...

**0,1 l á 5,90 €**

### 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 —

## Vorspeisen

	€
Gratinierter Schwarzwälder Ziegenkäse <small>L/A</small> Trüffelhonig/ Sonnenblumenkerne/ Rote Beete Carpaccio	10,50
Geräuchertes Lachstatar/ Avocado/ Mini Rösti/ Kräuterdip <small>L/F</small>	12,90
Carpaccio vom Rind/ Zitronen-Oliven-Öl/ Rucola/ Grana Padano <small>L</small>	14,50
Jakobsmuschel/ Mango Chutney <small>K/F</small>	14,90
Rotunde´s Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Lachstatar/ Jakobsmuschel <small>K/F/L/A/F</small>	18,50

## Salate

	€
Baby Leaf Salate/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Grissini <small>E/G1/A/L</small>	9,50
Großer Frühlingsalat/ Garnelen/ Granatapfelkerne/ Hausdressing <small>G1/E/2/7/A</small>	22,50

## Suppen

	€
Spargelcremesuppe/ Einlage <small>L/G1</small>	8,50

## Vital & Vegan

	€
Zitronen Couscous/ Honiggemüse/ Schwarzer Sesam <small>G1/O</small>	19,90

## Vegetarisch

	€
Bärlauch Risotto/ Parmesan/ Ofentomate/ Kräutersaitlinge/ gepuffter Amaranth <small>L</small>	20,90
Rotunde´s Spargelragout/ Tagliatelle/ Bergpfeffer/ Gartenkräuter	20,90
...mit Lachsröschen <small>E/L/G1</small>	24,90

**Weinempfehlung zum Vegetarischen**  
2020 Höhenrausch BIO Weiß- und Grauburgunder  
Weingut Vollmayer, Bodensee  
**0,1l á 5,50 €**

**...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

## Fisch

	€
„Bodensee Fischteller“ <small>F/L/G1</small> Kretzer & Felchen/ Mandelbrokkoli/ Butterkartoffeln	29,90
Gebratener Seesaibling/ <small>F/L/13/G1</small> Limonensauce/ Cherry Tomaten-Zucchini/ Tagliatelle	27,90

## Weinempfehlung

2020 Ihringer Winklerberg Weißburgunder Erste Lage  
Weingut Heger, Kaiserstuhl  
**0,1l á 7,50 €**

## Fleisch

	€
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Mini Rösti/ Portwein-Jus/ Frühlingsalat <small>S/E/G1</small>	26,50
Entrecôte vom Jungbullen/ Röstzwiebeln/ Portwein-Jus/ Spätzle <small>E/G1/S/L/2/3</small>	32,50
Rinderfilet vom Jungbullen/ Sauce Hollandaise/ gebratener grüner Spargel/ Tagliatelle <small>S/E/G1/13</small>	40,90

## Frischer deutscher Spargel

Sauce Hollandaise/ Butterkartoffeln  
18,50 €

### gerne mit einem...

- Kalbsschnitzel á 18,50 €-
- Seesaibling á 20,50 €-
- Rinderfilet á 29,50 €-

## 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 Maultaschen/ Gorgonzola Sauce/ Baby Blattspinat <small>L/G1/E</small>	18,50
„Überlinger Schlemmerteller“ <small>E/G1/S/L/2/3</small> Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Kräuter-Speck-Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle	23,50

## Weinempfehlung

2020 Grauburgunder  
Weingut Thomas Geiger, Bodensee  
**0,1 € á 5,90 €**

### **...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 —

## 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>	4,50
Crème-Brûlée/ Marinierte Erdbeeren <sup>E/L</sup>	9,90
„P“ Caipirinha-Mousse/ Ananas-Minz-Salat <sup>13/L/E</sup>	13,50
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/ Steinofenbaguette <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

**5cl á 8,50 €**

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

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

**5cl á 7,20 €**

### Weinempfehlung

**...zum Käse...einfach Lecker...**

#### **2019 Sauvignon Blanc**

Weingut Clauß, Lottstetten

**0,1l á 5,90**

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 Lupinenerzeugnisse	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		

Irish Lamb Chop/  
Wild garlic crust/ green beans/ rosemary potatoes

**...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“