

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 —

Unsere Winter-Empfehlungen

Sehr geehrte Gäste,
bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere
Wochenend-Empfehlungen nur mit einer begrenzten Auflage
produzieren, um Ihnen eine optimale Qualität und Frische
zu gewährleisten, daher das Motto...so lange es gibt...

Barbarie Entenbrüstchen

an Cranberry-Wildsauce auf Trüffelkartoffelstampf
á 27,90 €

Wild aus heimischen Wäldern

Wildragout mit Preiselbeer-Birne

dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödel
22,90 €

Rosa gebratener Rehrücken

an Wachholderrahmsauce
mit Preiselbeer Birne dazu Rahmwirsingkuchen
und Haselnusspätzle G1/L/E/S
35,90 €

Weinempfehlung zum Wild

„S“ Pannobile Zweigelt & Blaufränkisch
Weingut Heinrich, Österreich
0,1l á 8,00 €

Ganze Gans aus der Region tranchiert am Tisch

mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
á 39,90 € pro Person
...mit Voranmeldung...

...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 —

MENÜS

November Menü

Zweierlei Süsschen im Weck Glas
Kartoffel & Marone

*

Roastbeef vom Angus
mit Zwiebelkruste an Portwein Jus
und Rosmarinkartoffeln

**

Crème-Brûlée & Cassis-Sorbet

39,90 €

Rotunde's Schlemmer-Menü

Beefsteak Tatar nach Art des Hauses
mit Dip und Mini Kartoffelrösti

*

Süsschen im Weck-Glas
Getrüffelte Kartoffel & Marone

**

Wolfsbarsch
auf Fenchel-Karottengemüse

Cassis Sorbet im Rieslingsekt

Rosa Rehrücken aus heimischen Wäldern
an Wachholderrahmsauce mit Preiselbeer Birne
und Rahmwirsingkuchen auf Maronenpüree

Birnen-Walnutsstrudel
an Glühweinsauce und Joghurteis

79,90 €

ohne Vorspeisen & Suppe

69,90 €

(buchbar bis 19.30 Uhr)

Die Allergene finden Sie in den folgenden Speisen

„S“ Weinreise zum Menü

Chardonnay, Weingut Petgen Dahm, Mosel
Cuvee Auslese, Weingut Kracher, Burgenland
Grauburgunder, Weingut Thomas Geiger, Bodensee
Zenato Ripasso Valpolicella Ripasso Superiore, Venetien
á 0,15l pro Glas / 25,00 € pro Person

...zum Abschluss...

Grahams Blend No5. White Port DOC

5cl á 7,50 €

...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

	€
Schwarzwälder Ziegenkäse/ <small>L/A/U₂/U₃/N/13</small> Rotweifeige/ Nusskrokant	9,50
Duett vom Lachs & Forellen-Mousse/ <small>F/L/G₁</small> Kürbisdip/ geröstet Ciabatta <small>U₂/U₃/N/13</small>	11,50
Drei Jakobsmuscheln/ <small>F</small> Gebratener Fenchel/ Orangengelle	14,90
Beefsteak Tatar nach Art des Hauses/ Mini Rösti	14,90
Rotunde´s Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Jakobsmuschel/ Lachsmousse <small>W/F/L/P/S/A/U₂/U₃/N/13</small>	16,50

Salate

	€
Winterlicher Gartensalat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne / Grissini <small>E/G₁/A/S/L</small>	8,50
Reichenauer Feldsalat/ Heidelbeerdressing/ Croutons <small>G₁/2/7/A/U₃/N</small>	9,50

Suppen

	€
Getrübete Kartoffelsuppe/ <small>L/S/2</small> Kartoffelstroh	7,50
Maronensüppchen/ <small>N/S/2</small> mit Einlage	7,50
Zweierlei Süppchen im Weck-Glas/ Getrübete Kartoffelsuppe/ Maronensüppchen <small>2/N/L/S</small>	8,90

Weinempfehlung zur Suppe

2019 Sancerre Comte Lafond Grande Cuvée blanc
Weingut Baron Patrick de Ladoucette, Frankreich
0,1l 6,50 € / 0,25l 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 —

Vital & Vegan

	€
Gerstengraupen-Risotto/ ^L Waldpilze/ Melone	18,50

Vegetarisch

	€
Gefüllte Artischocken-Ravioli/ Kalamata Oliven/ Kirschtomaten/ Bergpfeffer ^{E/L/G1}	18,90

Weinempfehlung zum Vegetarischen

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

Fisch

	€
Gebratener Wolfsbarsch/ ^{G1/F/L/W} Fenchel-Karottengemüse/ Butterkartoffeln	24,90
Gebratener Seesaibling/ sautierte Garnelen/ Lauch-Julienne/ Tagliatelle ^{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

	€
Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ / L/G1/E Tagliatelle/ Bergpfeffer	20,90
Geschmorte Kalbsbäckchen/ Rotweinschalotten/ Portweinjus/ glasiertes Gemüse/ Serviettenknödel L/13/S/G1/E	27,90
200g Rinderfilet vom Jungbullen/ Tramezzini-Mantel/ Portwein-Kirsch-Jus/ glasiertes Junggemüse/ Rosmarinkartoffeln L/13/G1/13/S	36,90

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 €

Rotunde's Klassiker

	€
Klings Badische-Maultaschen/ Schmelzzwiebeln/ Jus/ Gartensalat L/G1/E	18,90
Paniertes Schnitzel vom Jungschwein/ Rahmsauce/ Spätzle/ Beilagen Salat	19,90
„Überlinger Schlemmerteller“ E/G1/S/L/13 Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Sautierte Waldpilze/ Marktgemüse/ Spätzle	22,50
200g Roastbeef vom Angusrind/L Zwiebelkruste/ Portwein Jus/ Rosmarinkartoffeln	25,50

Weinempfehlung zur Region

„S“ 2019 Spätburgunder
Weingut Aufricht, Meersburg-Bodensee
0,1l 6,50 € / 0,25l 12,50 €

...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 ¹³	5,50
...mit GREY GOOS Wodka ¹³	6,90
Rotunde's Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis ^{L/9/3/}	4,50
Crème-Brûlée/ Cassis-Sorbet ^{E/L/U1}	8,50
Birnen-Walnussstrudel/ ^{L/G1/E/13/U3/N} Glühweinsauce/ Joghurteis	8,90
Cheesecake im Glas/ Granola/ karamellisierter Kürbis ^{L/E}	8,90
Süße Dessertvariation aus der Patisserie ^{L/E/N/U1/G1/U3/13}	14,50
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg ^{L/N/G1/U3/A}	14,50

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
Cabernet, Merlot, Schioppettino
á 8,50 €

Weinempfehlung

...zum Käse...einfach Lecker...

“S” Auslese Cuvée

Weingut Kracher, Burgenland-Österreich
0,1l á 7,50 €

...oder doch einen Klassiker zum Schluss...

“S” Oberhofer Gewürztraminer Spätlese
Rhodter Rosengarten “Der Älteste”
Rarität aus dem ältesten Weinberg der Welt
mit 400 Jahren alten Reben
0,1l á 49,90 €

...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 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		

...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“