

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 Herbst-Apéro

Eine Komposition aus Zimt & Bratapfel & 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 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 —

September Menü

Rotunde´s Menü

Zweierlei Süppchen
vom Kürbis & Steinpilz im Weck Glas

*

Zwiebelrostbraten an Portwein Jus und Käsespätzle

**

Triple Chocolate Brownie

49,90 €

Schlemmer-Menü

Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

*

Herbstlicher Baby Leaf Salat
an Hausdressing

**

160g Rinderfilet vom Jungbullen an Portwein Jus
auf jungem Gemüse und Pastinaken Püree

Schokoladenmousse mit Kokosmacaron
und Pina-Colada-Schaum

59,90 €

Alternative für den Hauptgang

Fisch

Seesaibling an Limonensauce auf Kirschtomaten-
Lauchgemüse und Butterkartoffeln

Vegetarisch

Kürbis Falafel nach Art des Hauses

Die Allergene finden Sie in den folgenden Speisen

Bodensee Weinreise

Bacchus, Weingut Vollmayer, Bodensee
Weißburgunder, Weingut Kress
Spätburgunder, Weingut Aufricht
Riesling Auslese, Weingut Clauß

á 0,15l pro Glas

19,90 € pro Person

...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/ Kürbiskerne/ Rote Beete Carpaccio	10,50
Geräuchertes Lachstatar/ Limetten-Creme/ Mini Rösti <small>L/F</small>	10,50
Dreierlei Jakobsmuschel/ Guacamole/ Nacho Chips <small>K/F</small>	14,50
Beefsteak-Tatar nach Art des Hauses/ Mini Rösti <small>F/E</small>	15,50
Rotunde´s Vorspeisenvariation Ziegenkäse/ Lachstatar/ Jakobsmuschel <small>K/F/L/A/F</small>	18,50

Salate

	€
Herbstlicher Baby Leaf Salat/ Hausdressing/ Grana Padano/ Cherry Tomaten/ geröstete Kürbiskerne/ Grissini <small>E/G1/A/L</small>	9,50
Rotunde´s Caesar Salat/ Hausdressing/ Avocado/ Tomaten/ Croûtons/ Parmesanspäne/ Garnelen <small>G1/E/2/7/A/F</small>	22,50

Suppen

	€
Süppchen vom Steinpilz/ <small>L/G1/O</small> Knoblauch-Kräuter-Espuma	9,50
Süppchen vom Hokkaido Kürbis/ Geröstete Kürbiskerne/ Kürbiskernöl <small>N</small>	8,50
Zweierlei vom Süppchen im Weck Glas Steinpilz & Kürbis <small>L/G1/O/N</small>	10,50

Vital & Vegan

	€
Kürbis Falafel/ Buntes Gemüse/ Avocado Dip <small>G1/N/S</small>	18,90

Weinempfehlung

2020 Gavi
Weingut Pico Maccario, Piemont Italien
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

	€
Gefüllte Rucola Ravioli/ <small>L/G1/P/E</small> Kräuter Schmand/ Pinienkerne/ Kirschtomaten/ Rucola	22,90

Weinempfehlung

2021 Eßlinger Riesling, Weingut Clauß
0,1l á 5,90 € / 0,25l á 11,50 €

Fisch

	€
Gebratener Seesaibling/ <small>F/L/13/G1</small> Limonensauce/ Kirschtomaten-Lauchgemüse/ Butterkartoffeln	27,90
Yellowfin Thunfischsteak/ Limonensauce/ junges Gemüse/ Tagliatelle <small>F/L/13/G1/E</small>	29,90

Fleisch

	€
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen/ Mini Rösti/ Portwein-Jus/ herbstlicher Salat <small>S/E/G1/L</small>	24,50
Paniertes Kalbsschnitzel/ <small>E/G1/S/L/13</small> Marktgemüse/ Bratkartoffeln	27,90
180g Rinderfilet vom Jungbullen/ <small>S/E/G1/13/F</small> Portwein Jus/ junges Gemüse/ Pastinaken-Püree	35,90

Weinempfehlung

2020 Valpolicella Superiore
Weingut Falezze, Venetien, Italien
0,25l á 12,50 €

Rotunde´s Klassiker

	€
Wurstsalat nach Art des Hauses/ Käsestreifen/ Tomaten-Paprika-Zwiebelwürfel/ Bratkartoffeln <small>P/B/E/C/S/A/L</small>	14,90
Klings Badische-Maultaschen/ Schmelzzwiebeln/ Jus/ Käsespätzle <small>L/G1/E</small>	18,50
„Überlinger Schlemmerteller“ <small>E/G1/S/L/13</small> Medaillons vom Jungschwein/ Rahmtunke/ Sautierte Waldpilze/ 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 ¹³	5,50
...mit GREY GOOSE Wodka ¹³	6,90
Rotunde´s Affogato/ Darboven Espresso/ Vanille-Rahmeis ^{L/9/3}	4,90
Rotunde´s Tonkabohnen-Crème-Brûlée/ Mandelhippe/ Beerenragout ^{E/L}	9,90
„P“ Triple Chocolate Brownie/ Salz-Karamell-Parfait ^{L/E/N/13/G1}	11,50
„P“ Schokoladenmousse/ Kokosmacaron/ Pina-Colada-Schaum ^{L/G1/13/U1}	12,50
Französische Käseauswahl/ Variation aus fünferlei Käsesorten/ Feigensenf/ Fromagerie Tourette-Strasbourg ^{L/N/G1/U3/A/U1}	16,50
Kalamata-Oliven & Tomaten Pesto/ Grissini/ Baguette ^{G/L/N/G1}	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	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“