



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

APERITIF-EMPFEHLUNG

Rotunde´s -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 14,50 € | 0,375 l á 49,90 €
oder doch einen...

Brut Rosé - Louis Roederer

0,1 l á 15,90 € | 0,375 l á 59,90 €

...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...

WUNSCHAUSWAHL

FLEISCH

200g Roastbeef € 26,50 | 200g Rinderfilet € 35,90 |
200g Putenbrust € 20,90

Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

FISCH

Seesaibling € 20,50 | Zander € 20,50

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

...Beilagen zur Auswahl...

Baby Leaf Salat | Gemüsepfanne | Steak House Pommes |
Rosmarinkartoffeln | Käsespätzle
je € 8,50

...Saucen werden zu jedem Gericht serviert...

...Butter...

Hausgemachte Kräuterbutter
€ 2,50

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenkäse € 12,50

Trüffelhonig | Rote Beete Carpaccio

Geräuchertes Lachstatar € 14,50

Avocado | Mini Rösti | Kräuterdip

Drei Jakobsmuscheln € 16,50

Mango-Chutney | Rucola

Salate

Rotunde´s Baby Leaf Salat € 10,50

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten |
geröstete Kürbiskerne | Grissini

...mit drei Jakobsmuscheln vom Grill € 20,50

Suppe

Rinderkraftbrühe € 9,50

Brunoise | Kling´s Maultasche

Vegi & Vegan

VITAL

Mediterrane Gemüsepfanne € 18,90

Kräuterdip | Cherry Tomaten | Couscous

VEGAN

Vegane Nudelpfanne € 22,90

Chili-Sojasauce | Gemüse | Mie-Nudeln

Bitte beachten Sie unsere Küchenannahmezeiten bis 20.45 h

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich gerne bei unserem Serviceteam.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten...

ROTUNDE`S-MENÜ

Rotunde´s Frühlingssalat

Hausdressing | Garnelen
*

Gebratenes Seesaiblingsfilet

Tomaten-Lauch-Gemüse | Butterkartoffeln
**

Crème-Brûlée & Cassis Sorbet

€ 49,90

...buchbar bis 20 Uhr...

Weine

Weinreise zum Menü oder auf Wunsch

3 Weine á 0,2l für nur € 25,00 pro Person

Weinempfehlung zum Fleisch

Cuvée aus Syrah und Grenache
Weingut Delas Cotes-du-Rhone, Frankreich
0,1l á € 5,50 | 0,25l € 12,00

Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
Cabernet, Merlot, Schioppettino
2cl á 8,90 €

Altes Pflümle Brennerei Emil Scheibel
2cl € 6,90

SCHMANKERL

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl € 19,90

mit Knoblauchbaguette

Französische Käseauswahl € 20,50

Fromagerie Tourette-Strasbourg
Variation aus fünflei Käsesorten | Feigensenf

Antipasti Platte & Italienische Salami € 24,90

mit Knoblauchbaguette

Hauptgang

Kling´s Badische-Maultaschen € 20,50

Schmelzzwiebeln | Käsespätzle

Überlinger Schlemmerteller € 24,50

Medaillons vom Jungschwein | Rahmtunke |
Waldpilze | Marktgemüse | Spätzle

Rinderfiletspitzen vom Jungbullen € 26,90

Mini Rösti | Portweinjus | Baby Leaf Salat

Paniertes Kalbschnitzel € 29,50

Steak House Pommes | Baby Leaf Salat

Zwiebelrostbraten € 32,50

Portwein Jus | Käsespätzle

Lammkarree mit Kräuterkruste 34,50

Portwein Jus | Speck-Bohnen | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachte Sorbets

pro Kugel € 3,50

Rotunde´s Affogato € 5,50

Darboven Espresso | Vanille-Rahmeis

Rotunde´s Crème-Brûlée € 9,50

Cassis Sorbet

Mousse au Chocolat € 12,50

Baileys-Vanillesauce | gebrannte Mandelsplitter

Bitte beachten Sie unsere Küchenannahmezeiten bis 20.45 h

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich gerne bei unserem Serviceteam.
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten...