



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 besteht seit 200 Jahren in Überlingen.
Es bietet sowohl im Sommer als auch im Winter ein vielseitiges Programm. Zu diesem erhalten Sie auf unserer Homepage oder im Jahresprogramm weitere Informationen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Um die Nachtruhe für unsere Hausgäste zu gewährleisten,
ist unsere Terrasse nur bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet.
Wir bitten um Verständnis.

Aperitif-Empfehlung

Rotunde's Herbst-Apéro

Eine Komposition von Bergamotto Liqueur, Sekt Blanc und Holunder-Sirup
Lassen Sie sich überraschen...
0,1 l á 7,50 €

Der Klassiker

Ein Hauch herbe Eleganz...
Probieren Sie unseren Rosé-Portwein auf Eis,
verfeinert mit Tonic
0,2 l á 8,50 €

Champagner 2017 World Champion

Brut Premier – Louis Roederer
0,1 l á 14,50 € / 0,375 l á 49,90 €

...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 16,90 € / 0,375 l á 55,90 €

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Rotunde´s Menü

*

Herbstlicher Baby Leaf Salat an Balsamico-Dressing
mit Hokkaido Kürbis, Walnüssen und Fetakäse E/G1/A/L

**

Zwiebelrostbraten an Portwein Jus
mit Schmelzzwiebeln und Käsespätzle L/G1/13/E/S

Crème-Brûlée & Sorbet vom Cassis L/E

49,90 €

(buchbar bis 20:00 Uhr)

Schmankerl

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl 18,90 €
mit Knoblauchbaguette G1/K

Französische Käseauswahl 20,50 €
Fromagerie Tourette-Strasbourg
Variation aus fünferlei Käsesorten | Feigensenf L/G1/U3/8

Antipasti Platte & Italienische Salami 24,90 €
mit Knoblauchbaguette G1

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Vorspeisen

	€
Schwarzwälder Ziegenkäse L/A/U7 Trüffelhonig Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar L/F/8 Avocado Mini Rösti Kräuterdip	14,50
Drei Jakobsmuscheln W/13 Mango-Chutney Grüner Spargel	16,50

Salate

	€
Rotunde's Baby Leaf Salat L/G1/E/A Hausdressing Grana Padano Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne Grissini	10,50
Herbstlicher Baby Leaf Salat L/G1/E/A/U3 Balsamico Dressing Hokkaido Kürbis Cherry Tomaten geröstete Walnusskerne Fetakäse Grissini	14,50

Suppen

	€
Süppchen vom Kürbis L/S mit gerösteten Kürbiskernen Kürbiskernöl	9,50
Wild Consommé S/L/G1 mit Wildklöschchen	10,50

Vegetarisch

	€
Kräuter-Pilzpfanne G1/L/E Trüffelsauce Gemüse Brunoise Gartenkräuter Bergpfeffer Tagliatelle	22,90

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2024 Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg

0,25 l á € 12,90

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Vegan

	€
Vegane Gnocchi G1 Hokkaido Kürbis Kürbiskern-Salbei-Pesto	22,90

Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet L/F/G1/13/E Riesling Sauce Sautierte Pilze Camembert-Risotto	25,90
Seesaiblingsfilet F/G1/L/E Dill-Knoblauchsauce Mediterranes Gemüse Risoleekartoffeln	27,90
Pulpo „Chimichurri“ F/N/K Aioli Dip Rucola-Avocado-Tomaten Salat	30,90

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

Weinempfehlung zum Fisch

2024 Turteltaube, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg

0,25 l á € 11,50

Regional

	€
Überlinger Schlemmerteller L/G1/E/8/13/S Medaillons vom Jungschwein Rahmtunke Waldpilze Marktgemüse Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen L/G1/E/8/13/S Schmelzzwiebeln Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel L/G1/E/13/A/S Steak House Pommes Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen L/G1/E/13/A/S Mini Rösti Portweinjus Baby Leaf Salat	26,90
Zwiebelrostbraten 13/S/L/E/G1 Portwein Jus Schmelzzwiebeln Käsespätzle	27,90
Rinderfilet 13/S/L/E/G1 Portwein Jus Kartoffel-Millefeuille Trüffel-Frischkäse	37,90

Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Saison

	€
Heimisches Rehragout L/G1/E/13 Preiselbeer-Birne Apfelrotkohl Serviettenknödel	25,90
Paniertes Rehschnitzel in Haselnusskruste L/G1/E/13/S Preiselbeer-Birne Wacholderrahmsauce Speck-Rosenkohl Serviettenknödel	30,50
Rosa gebratener Rehrücken L/13/S Wacholderrahmsauce Preiselbeer-Birne Rahmwirsingluchen Kartoffelstampf	37,90

Weinempfehlung zum Fleisch

2022 Spätburgunder, trocken
Weingut Kress, Überlingen

0,25 l á € 10,40

Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato L/E/9 Darboven Espresso Vanille-Rahmeis	5,50
Crème-Brûlée L/E mit Sorbet vom Cassis	9,50
Mousse von der Valrhona Schokolade L/E mit Beeren Ragout	8,50
Schwarzwälder-Kirsch-Roulade L/13/G1/E	9,50

Digestif-Empfehlung

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
Cabernet, Merlot, Schioppettino

2 cl á 8,90 €

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

**ERKLÄRUNG: ABKÜRZUNGEN FÜR
 LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEEN**

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 Pecannüsse	U5		
Schalenfrüchte Paranüsse	U6		
Schalenfrüchte Pistazien	U7		
Schalenfrüchte Macadamia	U8		
Schalenfrüchte Queensland Nüsse	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 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene"