

LUNCH-BUFFET

MONTAG 13.10.25 BIS FREITAG 17.10.25
12:00 UHR BIS 13:45 UHR

LUNCH BUFFET ALL IN MIT DESSERT
€ 22,50 PRO PERSON

NUR VORSPEISEN BUFFET
€ 16,50 PRO PERSON

NUR HAUPTGANG ODER TAGESEMPFEHLUNG
€ 12,50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Spezialsalate | Reichenauer Blatt- und Rohkostsalate | Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
Rotunde's saisonale mediterrane kalte Platten
Saisonale Suppe

AUSWAHL HAUPTGANG

Filet vom Jungschwein | Schnitzel vom Jungschwein ^{G1/E}
Putenbrust | Zander ^{G1/F}

Beilagen-Auswahl

Gemüsepfanne | Steak House Pommes | Nudeln ^{G1/E}
Butterkartoffeln ^L | Spätzle ^{L/G1}

ODER

TAGESEMPFEHLUNGEN

MONTAG 13.10.25

Piccata vom Hähnchen ^{G1/L/E}
auf Paprika-Zwiebel-Ragout

DIENSTAG 14.10.25

Holzfallersteak ^L
mit Sauerrahm Dip und Wedges

MITTWOCH 15.10.25

Veggie-Burger ^{E/L/G1}
mit Steak Hous Pommes

DONNERSTAG 16.10.25

Schwäbische Linsen ^{L/G1/E}
mit Spätzle und Saitenwürstchen

FREITAG 17.10.25

Lachs „Wellington“ ^{L/F/G1/E}
mit Gurken-Senf-Dillsauce und Pilz-Risotto

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Süppchen vom Kürbis € 9,50

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl ^L

Rotunde's Baby Leaf Salat € 10,50

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten
geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini ^{L/G1/E/A}
...mit...

Minutensteak vom Rind € 18,50

Hähnchenstreifen € 16,50

Fischknusperli ^{G1} € 14,50

Schweineschnitzel € 12,50

Kartoffelsalat ^{L/E/S/G1}

Kling's Maultaschen € 13,50

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat ^{L/E/S/G1}

Käsespätzle € 16,50

Röstzwiebeln | Salat ^{L/E/G1}

Schweinegeschnetzeltes € 14,50

Spätzle ^{L/E/S/G1/13}

Rindergulasch € 16,90

Spätzle ^{L/E/S/G1/13}

Schwäbische Linsen € 14,50

Spätzle | Saitenwürstchen ^{L/E/S/G1}

In der Saison

Heimisches Rehragout € 25,90

Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Serviettenknödel ^{L/G1/E/13}

Paniertes Rehschnitzel in Haselnusskruste € 30,90

Preiselbeer Birne | Wacholderrahmsauce |

Speck-Rosenkohl | Serviettenknödel ^{L/G1/E/13/S}

Rosa gebratener Rehrücken € 37,90

Wacholderrahmsauce | Preiselbeer Birne |
Rahmwirsingkuchen | Kartoffelstampf ^{L/13/S}

Weinempfehlung zu dem Reh

2022 Viognier, trocken
Weingut Delas, France

0,25 l á € 14,50