

# 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 Frühlings-Apéro**

Eine Komposition von Campari und Holunder mit Sekt

Lassen Sie sich überraschen...

**0,1 l á 6,50 €**

### **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

Rotunde´s Frühlingsalat an Hausdressing  
mit Garnelen E/G1/A/L/W

\*

Gebratenes Seesaiblingsfilet an Limonensauce  
mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Dillkartoffeln L/G1/13

\*\*

Mascarpone Crème-Brûlée  
& Mango Sorbet Florentiner L/E/U1/U2/U3

**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 fünfnerlei Käsesorten | Feigensenf L/G1/U3/8

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

## Schmankerl „All IN für ZWEI“

Ein Schmankerl Ihrer Wahl  
mit einer Flasche 0,75l „Riesling Robert Weil“  
**49,90 € (gilt für zwei Personen)**

...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

	€
Flambierter Schwarzwälder Ziegenkäse <small>L/A</small> Trüffelhonig   Kürbiskerne   Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/B</small> Avocado   Mini Rösti   Kräuter dip	14,50
Vorspeisen-Variation <small>L/F/B/A/W/13</small> Lachstatar   Jakobsmuscheln   Ziegenkäse	18,50

## Salate

	€
Rotunde's Frühlingssalat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing   Grana Padano   Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne   Grissini	10,50
...mit drei Jakobsmuscheln... <small>L/G1/E/A/W/13</small>	14,50

## Suppen

	€
Rinderkraftbrühe <small>G1</small> Kräuterflädle	9,50

## Vegi & Vegan

	€
Gefüllte Rucola-Ravioli <small>G1/L/E/P</small> Kräuterschmand   Pinienkerne Kirschtomaten   Rucola	22,90
Gerstengraupen-Risotto <small>G1/13</small> Waldpilze   Melone	23,50

### Weinempfehlung zum Vegetarischen

2023 Spätburgunder Rose, trocken  
Weingut Geiger, Meersburg

**0,25 l á € 11,80**

...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"

## Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet <small>L/F/G1/13</small> Limonen Sauce   Tomaten-Lauchgemüse Dillkartoffeln	25,90
Ganzer Saibling <small>L/F/G1</small> Zitronen-Buttersauce   Gemüse Julienne Petersilienkartoffeln	32,90
Seesaiblingsfilet <small>F/N/U1/G1/L</small> Mandelbutter   Brokkoli   Butterkartoffeln	27,90
Pulpo „Chimichurri“ <small>F/N/K</small> Tobiko Kaviar   Perlzwiebeln Karamellisierte Mango-Chili-Würfel	29,90

### Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

#### Weinempfehlung zum Fisch

2022 Turteltaube, trocken  
 Cuvée von Weiß- und Grauburgunder  
 Weingut Aufricht, Hagnau

**0,25 l á € 12,90**

## Regional

	€
Überlinger Schlemmerteller <small>L/G1/E/8/13/S</small> Medaillons vom Jungschwein   Rahmtunke   Waldpilze   Marktgemüse   Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen <small>L/G1/E/8/13/S</small> Schmelzzwiebeln   Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel <small>L/G1/E/13/A/S</small> Steak House Pommes   Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen <small>L/G1/E/13/A/S</small> Mini Rösti   Portweinjus   Baby Leaf Salat	26,90
Lammkarree <small>13/S/E/F/K</small> Portwein Jus   Kräuter-Knoblauchkruste   Speck-Bohnen   Rosmarinkartoffeln	30,90
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus   Schmelzzwiebeln   Käsespätzle	32,50
Kalbsgeschnetzeltes <small>13/S/L</small> Möhren   Trüffel-Kartoffelstampf	29,90

### 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"

## Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato <small>L/E/9</small> Darboven Espresso   Vanille-Rahmeis	5,50
Mascarpone Crème-Brûlée <small>L/E/U1/U2/U3</small> Mango Sorbet   Florentiner	9,50
Floating Island <small>L/E/U7</small> Pistazien Creme	9,50
Pawlova <small>L/E</small> Himbeercreme	9,50
Mousse au Dubai Schokolade <small>L/U7</small> Pistazien   Kadayif	10,50

## Digestif

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 ALLERGIEN

Eier und Eierzeugnisse	<b>E</b>	Farbstoff	<b>1</b>
Fisch und Fischerzeugnisse	<b>F</b>	Konservierungsstoff	<b>2</b>
Glutenhaltiges Getreide Weizen	<b>G1</b>	Antioxidationsmittel	<b>3</b>
Glutenhaltiges Getreide Roggen	<b>G2</b>	Geschmacksverstärker	<b>4</b>
Glutenhaltiges Getreide Gerste	<b>G3</b>	Geschwefelt	<b>5</b>
Glutenhaltiges Getreide Hafer	<b>G4</b>	Geschwärzt	<b>6</b>
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	<b>G5</b>	Phosphat	<b>7</b>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<b>W</b>	Milcheiweiß	<b>8</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>K</b>	koffeinhaltig	<b>9</b>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<b>C</b>	Chininhaltig	<b>10</b>
Senf und Senferzeugnisse	<b>A</b>	Süßungsmittel	<b>11</b>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>S</b>	Gewachst	<b>12</b>
Schalenfrüchte Mandeln	<b>U1</b>	Alkohol	<b>13</b>
Schalenfrüchte Haselnüsse	<b>U2</b>	Taurin	<b>14</b>
Schalenfrüchte Walnüsse	<b>U3</b>		
Schalenfrüchte Kaschunüsse	<b>U4</b>		
Schalenfrüchte Pecannüsse	<b>U5</b>		
Schalenfrüchte Paranüsse	<b>U6</b>		
Schalenfrüchte Pistazien	<b>U7</b>		
Schalenfrüchte Macadamia	<b>U8</b>		
Schalenfrüchte Queensland Nüsse	<b>U9</b>		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<b>O</b>		
Schwefeldioxid und Sulfit	<b>P</b>		
Milch und Milcherzeugnisse	<b>L</b>		
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>B</b>		
Erdnüsse und Nüsse	<b>N</b>		

...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“