

WEIHNACHTSPROGRAMM ROTUNDE 2025

Montag, den 22.12.2025

á la carte & Weinreise

Frühstücksbuffet über die Weihnachtstage

Täglich zwischen 7:30 Uhr und 10:30 Uhr mit leckeren Aufmerksamkeiten am Platz
und besonderen Schlemmereien für Groß und Klein

Heiligabend 24.12.2025

Schlemmer Mittags-Lunch - 12-14 Uhr

Heiligabend 5 Gang Menü & Weinreise - 18-22 Uhr

1. Weihnachtsfeiertag 25.12.2025

Mittags-Lunch - 12-14 Uhr

5 Gang Menü - 18-21 Uhr

2. Weihnachtsfeiertag 26.12.2025

Mittags-Lunch - 12-14 Uhr

á la carte - 18-21 Uhr

-Nur mit Voranmeldung und je nach Verfügbarkeit - Änderungen vorbehalten-

-Auf Anfrage bieten wir für unsere kleinen Gäste ein abwechslungsreiches Kindermenü an-

MITTAGS-LUNCH 25. & 26.12.2025

Vorspeisen

- Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
- Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
- Rotunde's saisonale mediterrane & kalte Platten-

Hauptgang & Dessert

- Tagesauswahl durch unser Küchenteam-
- (wird am Platz serviert)

Hauptgang zur Auswahl

49,90 € pro Person

MITTAGS-LUNCH 24.12.2025

*

- Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
- Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
- Rotunde's saisonale mediterrane & kalte Platten-

**

Hauptgang zur Auswahl

Medaillons vom Jungschwein mit Rahmtunke, Marktgemüse und Spätzle

oder

Barbarie Entenbrüstchen an Cranberry Sauce auf Kartoffelstampf

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Limonen Sauce,
dazu Mandel-Brokkoli Röschen und Butterkartoffeln

oder

Saisonale Ravioli in Kräuter Schmand garniert mit Pinienkernen

Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelsplittern und Vanillesauce

49,90 € pro Person

1. WEIHNACHTSFEIERTAG MENÜ 25.12.2025

*

Vorspeise zur Auswahl

Winterlicher Baby Leaf Salat an Hausdressing mit Grana Padano,
Cherry Tomaten, gerösteten Kürbiskernen und Grissini

oder

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl mit Knoblauchbaguette

**

Geräuchertes Lachstatar an Avocado mit Mini Rösti und Kräuterdip

Zweierlei vom saisonalen Süppchen

Hauptgang zur Auswahl

Paniertes Kalbschnitzel an Rahmsauce mit buntem Gemüse und Spätzle

oder

Rehragout aus heimischen Wäldern mit Rotweinbirne
und Rahmwirsingkuchen dazu Spätzle

oder

Dorade im Sesammantel an Limonen Sauce
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Vegetarische Tagesempfehlung auf Anfrage

Dessertvariation aus der Patisserie

79,90 € pro Person

HEILIG ABEND 24.12.25

18:00 Uhr Apéro Empfang - 18:30 Uhr Beginn Menü

*

Vorspeisenvariation Rotunde
mit Ziegenkäse, Beefsteak Tatar und Jakobsmuschel

**

Süppchen von der getrüffelten Kartoffel

Sorbet im Rieslingsekt

Hauptgang zur Auswahl

Rinderfilet und Garnele mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf

oder

Seesaibling mit Limonen Sauce auf Babyplattspinat und Butterkartoffeln

oder

Vitales Graupenrisotto mit Waldpilzen und Melone

Panna Cotta im Weck Glas mit Himbeer-Spiegel

89,90 € pro Person

Weinreise

25,00 € pro Person

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
Ihr Team vom Bad Hotel Überlingen

2. WEIHNACHTSFEIERTAG 26.12.2025

À la carte